

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Vinařský cestovní ruch v České republice
Wine Tourism in the Czech Republic

Student:	Radek Samohýl
Vedoucí bakalářské práce:	Ing. Jarmil Adamec, Ph.D.

Ostrava 2014

Zadání bakalářské práce

Student: **Radek Samohýl**

Studijní program: B6208 Ekonomika a management

Studijní obor: 6501R006 Ekonomika cestovního ruchu

Téma: **Vinařský cestovní ruch v České republice**
Wine Tourism in the Czech Republic

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
2. Metodika zpracování a cíl práce
3. Teoretické základy cestovního ruchu
4. Vývoj vinařství v podmínkách České republiky
5. Analýza vinařské turistiky vybrané oblasti
6. Výsledky zkoumání a návrhy
7. Závěr

Seznam použité literatury

Seznam zkratk

Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Seznam příloh

Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:

HESKOVÁ, Marie. *Cestovní ruch pro vyšší odborné školy a vysoké školy*. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2011. ISBN 80-7168-948-3.

KUTTELVAŠER, Zdeněk. *Abeceda vína*. Praha: Radix, 2003. ISBN 80-86031-43-8.

OBŮRKOVÁ, Eva. *Kam za vínem*. Brno: CPress, 2013. ISBN : 978-80-264-0098-1.

Formální náležitosti a rozsah bakalářské práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.

Vedoucí bakalářské práce: **Ing. Jarmil Adamec, Ph.D.**

Datum zadání: 22.11.2013

Datum odevzdání: 09.05.2014

Ing. Petra Horváthová, Ph.D.
vedoucí katedry

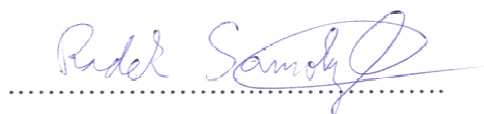


prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová
děkanka fakulty

Prohlášení

Místopřísežně prohlašuji, že jsem bakalářskou práci Vinařský cestovní ruch v České republice vypracoval samostatně pod vedením Ing. Jarmila Adamce, Ph.D. a uvedl v ní všechny použité literární a jiné zdroje.

V Uherském Hradišti dne 9. května 2014



Radek Samohýl

Poděkování

Chtěl bych poděkovat především vedoucímu mé bakalářské práce, panu Ing. Jarmilu Adamcovi, Ph.D. za jeho cenné rady, čas a iniciativu, která mi při tvorbě bakalářské práce značně pomohla. Dále bych chtěl poděkovat všem organizátorům a návštěvníkům výstav vín, kteří mi poskytli potřebné informace. Nakonec děkuji své rodině a přátelům za jejich morální podporu během celého mého studia.

Radek Samohýl

Obsah

1. Úvod.....	4
2. Metodika zpracování a cíl práce	5
3. Teoretické základy cestovního ruchu.....	6
4. Vývoj vinařství v podmínkách ČR	10
4.1 Vývoj vinařství a vinařský cestovní ruch	10
4.2 Pěstování vína v ČR	12
4.3 Rozdělení vín v ČR.....	14
4.4 Faktory ovlivňující chuť a kvalitu vína	19
4.5 Vinařský cestovní ruch ve světě	22
4.6 Víno a zdraví	28
5. Analýza vinařské turistiky	30
5.1 Charakteristika oblasti Slovácko	30
5.2 Turistické akce spojené s vínem.....	31
6. Výsledky zkoumání a návrhy.....	34
6.1. Dotazníkové šetření	34
6.2. Strukturované rozhovory s organizátory vinařských akcí	43
7. Závěr	51
Seznam použité literatury.....	52
Seznam zkratk	57
Seznam obrázků	58
Seznam tabulek	59
Seznam grafů	60

1. Úvod

Tématem bakalářské práce je „Vinařský cestovní ruch v České republice“. Víno lidstvo zná už od nepaměti a spolu s pivem je to nejvíce oblíbený nápoj. Hlavním důvodem výběru byla velká rozmanitost tématu a také způsob, jakým lidé víno uznávají a jejich ochota za vínem dojíždět do různých míst světa. Tím, že lidé tato různá místa navštěvují, se již podílí na zmiňovaném vinařském cestovním ruchu.

Vinařství je odvětví, které se zabývá zkoumáním a pěstováním révy vinné, zatímco věda zabývající se vínem a vinařstvím se nazývá enologie. V současnosti se víno stává přirozenou součástí života. Vinohradnictví a vinařství se na Moravě posouvá kupředu, aby dokázalo konkurovat vyspělému evropskému vinařství. V České republice je určitě největší vinařskou oblastí Jižní Morava, kam dojíždí i zahraniční návštěvníci. V poslední době se čím dál více objevují lidé, kteří za vínem cestují raději na kole a v souvislosti s tímto trendem vznikly i vinařské stezky, které vedou po klidných silnicích, místy po polích či lesních cestách a vinohrady.

Vinařský cestovní ruch či vinařská turistika je v rámci gastroturismu součástí turismu kulturního. Cílem této vinařské turistiky jsou návštěvy vinic, vinařství, vinařů a vinných sklepů spojené s degustací vín a večerním posezením, lidovou hudbou, s výkladem sklepmistra či someliéra. Vinařská turistika u nás zažívá velký rozmach. Stále více Čechů, ale i cizinců, přijíždí na jih Moravy, aby si vychutnali svoji dovolenou mezi vinohrady.

V České republice, zvláště na jižní Moravě, jsou s vinařskou turistikou spojeny i různé akce. Těchto akcí je poměrně mnoho. Jsou to například výstavy vína, lidově nazývané košty, které lákají stovky až tisíce návštěvníků, a to nejen z České republiky, dále vinobraní spojené s oslavami vinařství a zemědělství, vinařské slavnosti, kde můžeme zařadit nejznámější Slovácké slavnosti vína a otevřených památek, ale také Burčákový pochod. Skvělým zážitkem nás určitě obohatí i návštěvy vinařských sklepů a sklípků, kde kromě degustace vína probíhá i seznámení s historií sklepa, výrobou vína a různými informacemi z oblasti vinařství.

2. Metodika zpracování a cíl práce

Bakalářská práce se skládá ze dvou částí, z teoretické a praktické. Ke zpracování byla použita dostupná literatura jak z oboru cestovního ruchu, tak z oboru vinařství a z velké části dopomohly i cenné rady od zkušených vinařů. Informace byly čerpány také z dostupných aktualizovaných internetových zdrojů a stránek regionu Slovácko.

Teoretická část je rozdělena do dvou kapitol. První kapitola se zabývá teoretickými základy cestovního ruchu, vývojem, typy, druhy a základními pojmy v oboru cestovní ruch. Další kapitola řeší vývoj vinařství v České republice. V rámci této kapitoly jsou zařazeny i podkapitoly, přesně šest podkapitol. První podkapitola je zaměřena na vývoj vinařství a vinařský cestovní ruch, následující podkapitola se věnuje pěstování vína v ČR, dále následuje rozdělení vín v ČR a faktory ovlivňující chuť a kvalitu vína. Předposlední podkapitola se zabývá vinařským cestovním ruchem ve světě a v poslední řadě je pozornost věnována vínu a zdraví.

Druhá kapitola teoretické části se zaměřuje na vinařskou oblast Slovácko. I zde se nacházejí podkapitoly. První podkapitola popisuje charakteristiku vybrané oblasti, druhá podkapitola se věnuje vinařským stezkám, které vedou Slováckem a v neposlední řadě jsou zmíněny akce spojené s vínem.

Praktická část je zaměřena především na dotazníkové šetření a jsou zde zahrnuty i strukturované rozhovory s organizátory vinařských akcí. Dotazníky byly umístěny na internetu, ale většina odpovědí byla pořízena na zmiňovaných výstavách vína.

Cílem bakalářské práce je zjistit preference návštěvníka vinařské akce, se zaměřením na chování a zvyky v oblasti vinařské turistiky. Druhotným cílem práce je provést a vyhodnotit strukturované rozhovory s organizátory vinařských akcí, za účelem získání poznatků o možném rozvoji vinařské turistiky.

3. Teoretické základy cestovního ruchu

Vznik a vývoj cestovního ruchu

Vznik cestovního ruchu datujeme do starověku. Již ve starověku se lidé vydávali na cesty do vzdálenějšího okolí za poznáním, což umožnilo jejich rozvoj. Dalším neméně důležitým podnětem pro zahájení cestovního ruchu byly obchody.

Cestováním za zábavou a relaxací se vyznačuje starověké Řecko a Řím, kde byli dochovány důkazy o existenci rekreačních center a zábavních středisek. Díky celkovému rozvoji v tehdejší době byly podnikány cesty, které byly důležité pro rozvoj poznání okolního světa, spojené s cestami obchodními. Tehdejší cestovatelé začali zapisovat své poznatky z cest a na vznik map se nemuselo dlouho čekat.

Další významnou etapou rozvoje cestovního ruchu bylo období plaveb, které vedly k zámořským objevům. Tyto plavby se začaly podnikat již ve 13. století. Marco Polo a později Vasco de Gama či Kryštof Kolumbus přispěli díky své touze po cestování a poznávání nového světa k nabytí vědomostí o dosud nepoznaných zákoutích světa. [9]

Za moderní cestovní ruch označujeme cestovní ruch v 17. – 18. století. V tomto období se již bylo možno setkat s povoláním průvodce. Byli to většinou místní obyvatelé či lidé, kteří měli s cestováním již bohatší zkušenosti. Jejich povinností bylo poskytnout informace o možnostech ubytování a stravování, o okolní krajině a také o zvycích a pravidlech slušnosti, které byly charakteristické pro dané území. Průvodci měli také chránit cestovatele před nebezpečími jako je přepadení či jiná nebezpečí hrozící z okolí. V tomto období nejčastěji cestovali šlechtici a tovaryši, kteří svými cestami získávali zkušenost. Jelikož průvodci velmi usnadňovali cestujícím situace v neznámém prostředí, povolání průvodce se zachovalo až dodnes. [18]

V 19. století se začal cestovní ruch rozlišovat na základě účelu cesty. Pro šlechtu, která díky bohatství byla kromě církve a buržoazie jediná, kdo se mohl cestovního ruchu účastnit, začal být atraktivní lázeňský cestovní ruch či poznávací cesty. Později byla v oblibě například horská turistika. Největšího rozmachu se cestovní ruch dočkal v druhé polovině 20. století, přesněji v 90. letech, kdy se stal nejrychleji se rozvíjejícím odvětvím světa. [19]

Definice cestovního ruchu

Cestovní ruch můžeme definovat jako souhrn vztahů a jevů, které vyplývají z cestování a pobytu osob, přičemž místo pobytu není hlavním ani trvalým místem bydlení a zaměstnání.

V odborné, zejména ekonomické literatuře, se definuje cestovní ruch jako „forma uspokojování potřeb reprodukce fyzických a duševních sil člověka, a to mimo každodenní životní prostředí a obvykle ve volném čase, jako i potřeb společnosti mimo každodenní životní prostředí“ v cestovním ruchu jde vždy o specifickou formu osobní spotřeby.

- Uspokojuje společensky uznané potřeby reprodukce fyzických a duševních sil člověka, tj. odpočinku, poznávání, léčení, kulturního i sportovního vyžití, společenské komunikace, rozptýlení, zábavy apod.
- Dochází k ní během účasti na cestovním ruchu, tj. se změnou místa pobytu v jiném než pracovním a domácím prostředí.
- Jde o účelné využívání volného času na vykonávání rozmanitých činností v mnohotvárných formách projevu.

Cestovní ruch je nejen socioekonomickým, ale i prostorovým jevem. Je proto objektem zájmu ekonomiky, sociologie, geografie, medicíny, psychologie, pedagogiky, urbanismu. Zkoumání cestovního ruchu jen z pohledu jedné disciplíny je nedostatečné, proto se uplatňuje interdisciplinární přístup. Při výzkumu cestovního ruchu se vyčlenila ekonomika cestovního ruchu, sociologie cestovního ruchu, geografie cestovního ruchu, rekreologie a další speciální disciplíny, které cestovní ruch zkoumají vždy z jistého zorného úhlu a přitom si utvořily vlastní metodologický aparát. Jednotlivé vědní disciplíny definovaly cestovní ruch s ohledem na objekt svého studia. [11]

Typologie cestovního ruchu

Odborná literatura nejčastěji člení cestovní ruch na

- Formy cestovního ruchu, v nichž dominuje především hledisko motivů účasti na cestovním ruchu.
- Druhy cestovního ruchu, které zohledňují převážně jevový průběh cestovního ruchu a způsob jeho realizace v závislosti na geografických, ekonomických, společenských a jiných podmínkách, jakož i jeho účinky. [22]

Typy cestovního ruchu podle převažující motivace účasti na cestovním ruchu

- rekreační cestovní ruch
- kulturně-poznávací cestovní ruch
- cestovní ruch s náboženskou orientací
- cestovní ruch se vzdělávacími motivy
- cestovní ruch se společenskými motivy
- zdravotně-orientovaný cestovní ruch
- sportovně orientovaný cestovní ruch
- cestovní ruch orientovaný na poznávání přírodního prostředí
- cestovní ruch s dobrodružnými motivy
- cestovní ruch s profesními motivy
- cestovní ruch specificky orientovaný. [2]

Základní pojmy v oblasti CR

Jelikož existuje velmi mnoho termínů v oblasti cestovního ruchu, byly vybrány ty, které jsou pro téma této práce nejdůležitější. Dle Drobné a Morávkové (2004) lze pojem **turista** členit podle toho, zda se jedná o mezinárodní cestovní ruch nebo domácí. V prvním případě je to osoba, která v jiné zemi přenocuje alespoň jednou, ale nepobývá zde déle než jeden rok. Osoba, která cestuje v zemi svého trvalého bydliště na jiné místo, kde aspoň jednou přenocuje, ale nepobývá zde déle než šest měsíců, je teorie pro domácí cestovní ruch.

V mezinárodním cestovním ruchu je **výletník** osoba, která cestuje do jiné země na dobu kratší než 24 hodin bez přenocování a hlavní účel cesty je jiný, jak výkon placené činnosti v navštívené zemi. Tyto osoby se navzájem liší především svými preferencemi, od čehož se odvíjí i cíle jednotlivých cest. Někdo preferuje výlet na zámek nebo hrad, kdežto jiný člověk by raději zvolil koupaliště či výlet do hor. [6]

Návštěvník je kterákoliv osoba, jež cestuje na jiné místo než je místo jejího obvyklého pobytu na dobu, která nepřesahuje 12 po sobě následujících měsíců a účel návštěvy je jiný než výkon činnosti odměňované z navštíveného místa. Účel cestování na dané místo může být různý, např. poznávací, kulturní nebo také sportovní. [23]

Rezident je osoba, která žije v zemi souvisle alespoň jeden rok před příjezdem do jiné země na dobu kratší než jeden rok, a to v případě mezinárodního cestovního ruchu. Jedná-li se o domácí cestovní ruch, je to osoba, žijící na určitém místě aspoň šest měsíců následujících po sobě před příjezdem do jiného místa ve stejné zemi na dobu kratší než šest měsíců. [2]

Soubor činností, které jsou spojeny s aktivním pohybem a pobytem v přírodě, s cílem poznání přírodních a společenských poměrů v dané oblasti a s využitím odborně technických znalostí a dovedností, je znám jako **turistika**. [10]

Wahla (2011, s. 36) uvádí, že „Pod pojmem **destinace** máme na mysli vždy turistickou destinaci, čili cílový region (kontinent, velký region) a v něm konkrétní oblast, konkrétní areál.“ Ryglová (2009) označuje tento pojem jednoduše jako turistickou oblast.

4. Vývoj vinařství v podmínkách ČR

Tato kapitola se věnuje vývoji vinařství a kam až sahá jeho historie, pěstování vína v České republice, jaké jsou zde podmínky a jak se snaží vinaři dostat ke spotřebitelům. Dále se zaměřuje na vinařský cestovní ruch, co znamená, kde je o něho nejvyšší zájem a jak lze hodnotit kvalitu poskytovaných služeb. Nachází se zde rozdělení a druhy vína, faktory ovlivňující chuť a kvalitu vína, které jsou nezbytné pro to, aby víno bylo co nejlepší, a abychom podle těchto faktorů věděli, kam by jsme měli za vínem cestovat. V neposlední řadě se kapitola zabývá stavem vinařského cestovního ruchu a vinařství ve světě. Poslední část této kapitoly je věnována vztahu víno a zdraví, kde je popsáno, jak působí konzumace vína na naše tělo.

4.1 Vývoj vinařství a vinařský cestovní ruch

Antické národy věřily, že víno je darem od bohů. Dnešní člověk je přesvědčený, že je dobrým darem moudré přírody, darem, který v sobě skrývá pradávne tajemství své síly, krásy i ušlechtilosti. [15]

Z archeologických nálezů vyplývá, že se réva pěstovala již před více než 4 000 let př. n. l., a přestože nejsou počátky výroby známe, lidé brzy pochopili, že jde o přirozený proces. [20]

I když k nám pěstování vinné révy zanesli pravděpodobně Římané, slovanské obyvatelstvo nepoznalo pěstování přímo od Římanů, ale zprostředkovaně od kmenů, které sídlily v Podunají. U nás se datují počátky vinařství rokem 1358, kdy císař Karel IV. vydal nařízení o zakládání vinic a tím vzbudil zájem o vinařství. V roce 1368 byly Hustopeče, Mikulov a Znojmo pokládány za největší moravská vinařská střediska. Roku 1370 bylo u nás již tolik vína, že Karel IV. musel v zimním období zakázat dovoz vína do země, aby omezil konkurenci. Roku 1497 vydal Vladislav Jagellonský nařízení o povinném zápisu veškerých vinic do viničních knih a zavedl kontrolu jakosti všech vín. Nejstarší odbornou knihu o zakládání vinic a pěstování révy vydal roku 1558 pražský učitel Jan Had, měla název „Vinice v jakém položení býti má“. Roku 1654 bylo v Čechách 3336 ha a na Moravě 18 328 ha vinic. V současné době je to 17 675 ha, na nichž se ročně produkuje kolem 6 tun hroznů z jednoho hektaru. [13]

Mezi nejpřísnější postihy patřily tresty za krádež hroznů. K trestu smrti měl být odsouzen nejen zloděj, který byl při krádeži chycen, ale i ten, kdo měl jen pomýšlení na

krádež, ale přesto nic nevzal. Sbírání zapomenutých hroznů bylo dovoleno po skončení vinobraní jen ve vlastních vinohradech. [16]

Vinařský cestovní ruch

Jedná se o formu cestovního ruchu, jejíž účastníci cestují za pěstováním vína do tradičních vinařských oblastí, návštěvami vinogradů, ochutnávkami vín ve vinných sklípčích, vináren a vinoték, nákupem archivních i nových vín. Moderním produktem pro podporu vinařského cestovního ruchu jsou vinařské stezky. Zeměmi s významným vinařským cestovním ruchem jsou Francie, Itálie, Portugalsko, Španělsko, USA, Chile, Jihoafrická republika, Rakousko, Argentina. [17]

Češi jsou národem turistů a rádi vyhledávají nová a zajímavá místa, zvláště pokud jsou spojena s dobrým jídlem a pitím. Trendem posledních dvou let je zvýšený zájem o vinařské oblasti na jižní Moravě. Jižní Morava, zvláště Velkopavlovický region, byl dlouho turisty opomíjen. V popředí zájmu byly české a moravské hory jako jsou Jeseníky, Šumava a Krkonoše. Nyní se situace obrátila a Češi se ubírají do vinařských oblastí. Zajímají se nejenom o místní folklor, ale také o přírodní a kulturní památky a hlavně je láká tradice výroby vína. Vedle klasických zájezdů do sklípků a sklepů jsou oblíbené vinné výpravy na kolech. „Cyklovýlety“ za vínem nejsou nic nového, v zahraničí jsou velmi populární. Dokonce i Češi často jezdí do zahraničních vinařských oblastí. To, co tam uvidí a zažijí je srovnatelné s jižní Moravou. [25]

V souvislosti s vinařským cestovním ruchem vznikla v roce 2012 soutěž TOP vinařství - volba návštěvníků. Soutěž pořádal odborný portál mistojakoznacka.cz ve spolupráci s agenturou CzechTourism, jako speciální kategorii velké letní soutěže. Do této soutěže byla nominována tuzemská vinařství, která obdržela certifikaci Národního vinařského centra a souhlasila s účastí v soutěži. O vítězi rozhodli veřejným hlasováním přímo spotřebitelé a návštěvníci, a to od srpna do konce září na stránkách kudyznudy.cz. Na prvních třech místech se umístila vinařství Chateau Lednice – Valtické podzemí (1017 hlasů), Rodinné vinařství Bartoníkovi (744 hlasů) a Vinné sklepy Valtice – nejvyšší kvalita (363 hlasů). [26]

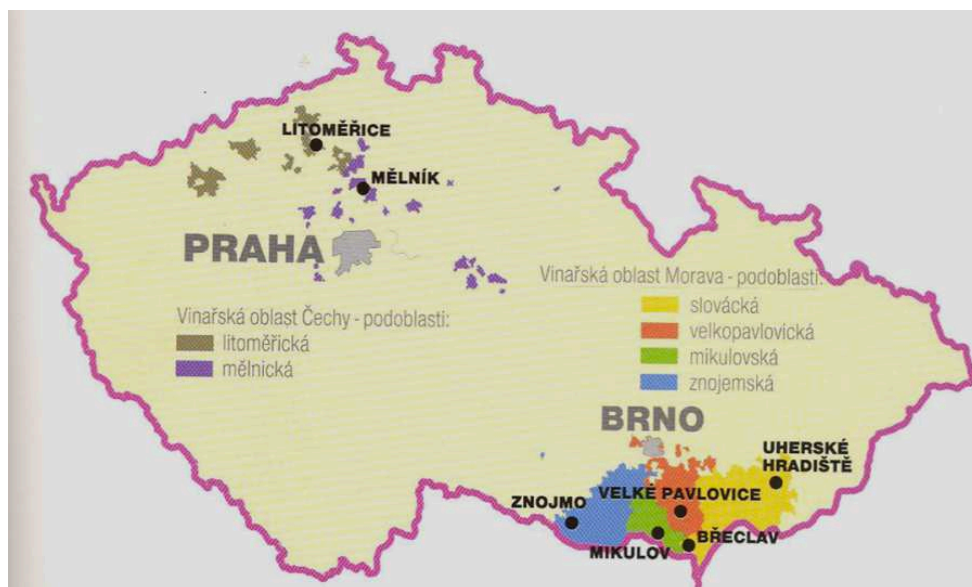
V roce 2013 vznikla soutěž TOP vinařský cíl, kde mohli návštěvníci hodnotit služby moravských a českých vinařství a dalších poskytovatelů vinařské turistiky. Tuto soutěž pořádal Vinařský institut s.r.o. ve spolupráci s Národním vinařským centrem. Soutěž

probíhala od půlky září do konce října a bylo do ní nominováno 103 vinařství a vinných sklepů, které splnily podmínky Certifikace vinařské turistiky Národního vinařského centra. Hlasovat mohli návštěvníci na stránkách topvinarskycil.cz. Konečné pořadí deseti nejlepších bylo takové: [27]

1. Vinařství Chateau Lednice – Valtické podzemí
2. Vinné sklepy Valtice, a. s.
3. Vinařství u Kapličky
4. Tetur Vladimír
5. SONBERK, a.s.
6. Hotel Kraví hora
7. Vinařství Gotberg, a. s.
8. Bukovanský mlýn
9. Historický sklep Vinařství Lacina
10. Vinařství Petr Skoupil a.s. - Vinařský dům [28]

4.2 Pěstování vína v ČR

Dlouhá historická tradice spolu s klimatickými a geologickými podmínkami vytváří velmi dobré předpoklady pro to, aby u nás mohla být produkována vysoce kvalitní svěží vína s nezaměnitelným charakterem. Široký výběr je předurčen i škálou pěstovaných odrůd – jsou zde zastoupeny některé odrůdy ze světového sortimentu, odrůdy typické pro severní oblasti i odrůdy pěstované pouze u nás. Produkce vína nepokrývá domácí spotřebu, přestože nepatříme ve srovnání s jižními státy mezi jeho největší konzumenty. Potěšitelné je, že obliba a spotřeba vína v posledních letech mírně stoupá.



Obrázek č. 4.1 Mapa vinařských oblastí v České republice (zdroj viz seznam obrázků)

Česká republika se člení na dvě vinařské oblasti – Čechy a Moravu. 96 % vína se produkuje na Moravě a v Čechách zbývající 4 %. Vinařské oblasti jsou tvořeny šesti podoblastmi. v Čechách je to podoblast mělnická a litoměřická, na Moravě pak mikulovská, slovácká, velkopavlovická a znojemská.

Vinařská podoblast	Počet vinařských obcí	Počet pěstitelů	Výměra registrovaných vinic (ha)
Mělnická	37	81	384,3
Litoměřická	29	48	299,5
Mikulovská	30	2503	4490,8
Slovácká	115	8379	4400,9
Velkopavlovická	75	7276	4818,2
Znojemská	91	1153	3252,7
Celkem ČR	377	19 517	17675,2

Tabulka č. 4.1 Vinohradnictví a vinařství v České republice (zdroj viz seznam tabulek)

V poslední době se celá řada mladých a průkopnických vinařství v oblasti Slovácka věnuje rovněž produkci vín vysokých přívlastků – výběrů z bobulí, cibéb či ledových a slámových vín. Avšak krajovými specialitami nadále zůstávají Bzenecká Lipka a Blatnický Roháč, jejichž produkce byly s úspěchem obnoveny.

Vinaři si hledají a přivlastňují cesty, jak se dostat ke spotřebiteli, jak mu víno nabídnout, jak zákazníka získat a jak si ho udržet. Rozvíjejí se vinařské turistické programy, probíhá nespočet výstav, koštů a prezentací. Vychází množství propagačních materiálů a víno čím dál více ovládá i internet.

Degustace vína v místě jeho vzniku a jeho prezentace vinařem jsou zážitkem, kvůli kterému rozhodně stojí za to, se za vínem vydat. Jedná se o tak silný zážitek, který se

nevyrovná žádné jiné konzumaci vína. Víno, které si objednáme v restauraci nebo otevřeme doma, nám takový silný prožitek nezajistí. [1]

4.3 Rozdělení vín v ČR

Systém dělení vín v České republice vychází z vyzrálosti hroznů, stanovené měřením obsahu cukru v hroznové šťávě v době sklizně. Dělení je rozděleno podle více kritérií, a proto je velmi obsáhlé. [29]

Dle barvy

- **bílé víno** - vyrobené z bílých nebo červených hroznů, popř. i z modrých, ale bez nakvašení – tzv. klaret.
- **růžové víno** - vyrobené z modrých hroznů krátkým nakvašením nebo ze směsi bílých, modrých a popř. i červených hroznů.
- **červené víno** - vyrobené z modrých hroznů nakvašením nebo jejich zpracováním ve speciálních kvasících tancích za působení zvýšené teploty. [30]

Dle obsahu cukru

Pro zařazení vína do určité kategorie sladkosti nerozhoduje jenom obsah zbytkového cukru, ale vnímá se i souvislost s obsahem kyselin. Pro exaktnost měření se obsah souboru kyselin přepočítává na obsah kyseliny vinné. Pro slovní vyjádření obsahu cukru ve víně lze na vinetě použít těchto výrazů:

- **suché** – má maximálně 4 g/l zbytkového cukru, nebo však i 9 g/l, pokud obsah kyselin je nejvýše o 2 g/l nižší než obsah zbytkového cukru;
- **polosuché** – obsah zbytkového cukru je do 12 g/l, nebo také nejvýše 18 g/l, pokud obsah kyselin je nejvýše o 2 g/l nižší než obsah zbytkového cukru;
- **polosladké** – obsah cukru musí být vyšší než u vína polosuchého, nejvýše však 45 g/l;
- **sladké** – obsah zbytkového cukru je vyšší než 45 g/l.

Šumivé víno se podle obsahu cukru označuje těmito výrazy:

- **brut nature** – přírodně tvrdé – méně než 3 g/l
- **extra brut** – zvláště tvrdé – od 0 do 6 g/l
- **brut** – tvrdé – méně než 15 g/l
- **extra dry** – zvláště suché – od 12 do 20 g/l
- **sec** – suché – od 17 do 35 g/l

- **demi-sec** – polosuché – od 33 do 50 g/l
- **doux** – sladké – více než 50 g/l

Pokud obsah cukru umožňuje použití dvou zařazení, záleží na výrobcí, který vybere.

[16]

Dle druhu a kvality

- **Stolní víno** - je víno, které může pocházet z hroznů vyprodukovaných v kterékoliv zemi EU, a to z odrůd moštových, stolních i neregistrovaných. Je to nejnižší kategorie vín, která nesmí být označena názvem odrůdy, oblasti, vinařské obce, viniční tratě nebo jiným zeměpisným názvem. Bývají to vína lehčí se 7-11 % obj. alk., méně extraktivní a vhodná k běžnému stolování.
- **Zemské víno** - je stolní víno, které splňuje tyto požadavky. Je vyrobeno pouze z tuzemských hroznů sklizených na vinici pro jakostní víno dané oblasti nebo z povolených odrůd. Výnos na vinici nesmí překročit 12 t/ha. Cukernatost hroznů musí být min. 14 °NM. Na rozdíl od stolního vína může být označeno názvem oblasti, ročníkem a odrůdou, ze které bylo vyrobeno.
- **Jakostní víno** - na výrobu mohou být použity pouze tuzemské hrozny z vinice pro jakostní víno z jedné vinařské oblasti. Výroba tohoto vína musí proběhnout ve vinařské oblasti, v níž byly hrozny sklizeny. Výnos nesmí překročit 12 t/ha a cukernatost hroznů musí dosáhnout min. 15 °NM. Víno musí splňovat jakostní požadavky a být zaříděno Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí (SZPI), a to buď jako:
 - **Jakostní víno odrůdové** – což je víno vyrobené z vinných hroznů, rmutu nebo z hroznového moštu nejvýše 3 odrůd, které musí být na seznamu odrůd pro výrobu jakostních vín.
 - **Jakostní víno známkové** - víno vyrobené ze směsi hroznů, rmutu, hroznového moštu vyrobeného z vinných hroznů, které byly sklizeny na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smíšením jakostních vín.
 - **Jakostní víno s přívlastkem** - hrozny na výrobu musí splňovat všechny požadavky pro výrobu vína jakostního. Navíc hrozny musí pocházet z jedné vinařské podoblasti a jejich odrůda, původ, cukernatost a hmotnost musí být ověřena SZPI. U vín s přívlastkem se nesmí zvyšovat cukernatost moštu a může být vyrobeno z vinných hroznů, rmutu nebo hroznového moštu nejvýše

3 odrůd. Pokud podíl jednotlivých odrůd je min. 15 %, lze je uvést na etiketě v sestupném pořadí. Vína s přívlastkem se dělí na jednotlivé druhy:

- **Kabinetní víno** – je jakostní víno s přívlastkem a patří do kategorie vín vzniklých z moštů, které dosáhly 19-21 °NM. Bývají to lehčí a suchá vína.
- **Pozdní sběr** - jsou to vína, u nichž sklizeň hroznů proběhla v pozdějším termínu, teprve když cukernatost hroznů dosáhne 21-24 °NM. Bývají to kvalitní, extraktivní, suchá či polosuchá vína.
- **Výběr z hroznů** - název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, které vyžrály na 24-27 °NM. Bývá to víno plné, extraktivní, s vyšším obsahem alkoholu, někdy s vyšším obsahem zbytkového cukru.
- **Výběr z bobulí** - název přívlastkového vína, vyrobeného z vybraných hroznů, které zrály velmi dlouho na vinici, a získaný mošt obsahoval alespoň 27 °NM. Bývají to velmi plná, extraktivní, polosladká či sladká vína.
- **Výběr z cibéb** - název přívlastkového vína vyrobeného z hroznů, vyžrálých na vinici na min. 32 °NM. Takto vyžralé hrozny se díky extrémně dlouhé době zrání na vinici většinou změnilly na hrozinky -cibéby. Bývá to velmi extraktivní, sladké, vzácné a také drahé víno.
- **Ledové víno** - stejně jako ostatní vína s přívlastkem ho lze vyrábět pouze po ověření cukernatosti SZPI. Vyrábí se lisováním zmrzlých hroznů sklizených při teplotě alespoň - 7 °C a získaný mošt musí vykazovat alespoň 27 °NM cukernatosti. Hrozny při lisování nesmí rozmrznout, proto zůstane část vody nevytisována v hroznech ve formě ledových krystalů. Ledová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a drahá.
- **Slámové víno** - název vína s přívlastkem, které vzniklo z hroznů dosoušených po dobu nejméně tří měsíců po sklizni na slámě či rákosu, nebo byly zavěšeny na dobře větraném místě. Tím se odpaří část vody z bobulí a koncentruje se obsah extraktivních látek. Pro takovou výrobu je nutné nechat hrozny dobře vyžrát a také se nesmějí poškodit. Většinou se používají hrozny bílých odrůd. Získaný mošt musí

obsahovat nejméně 27 °NM. Slámová vína bývají velmi extraktivní, sladká a jsou poměrně vzácná a drahá. [31]

- **Přírodní víno** - je to, které není chemicky ošetřováno.
 - **Mešní víno** - mešní víno je zvláště pečlivě sledované přírodní víno, které není chemicky ošetřováno při růstu a zrání, ani není použito jakékoli chemie či aditiv při jeho výrobě. Po celou dobu růstu a výroby je sledováno pověřenými duchovními církve. V minulosti se mešní víno vyrábělo převážně pouze v kláštorech pro účely mše svaté, jako víno pro transsubstanciaci v Krev Kristovu – Eucharistii.
 - **Košer víno** - v případě košer vína je podstatné, aby na technologický postup po celou dobu trvání přihlížel představitel židovské obce. [32]
- **Aromatizované víno** – se vyrábí z vína nebo hroznového moštu, s přídavkem vody a to nejvýše 15 %. Aromatizují se pomocí přírodních aromatických látek, povolených aromatických extraktů, aromatických bylin nebo koření. K doslazení se používá sacharóza, hroznový mošt a zahuštěný hroznový mošt. Na doalkoholizování vína se používá přírodní líh tak, aby obsah alkoholu v konečném výsledku dosahoval nejméně 14,5 % a nejvýše 22 % objemových.
 - **Vermut** - aromatizace je provedena aromatickými látkami získanými z pelyňku a přislazení bývá provedeno pouze karamelizovaným cukrem, sacharózou, hroznovým moštem nebo zahuštěným hroznovým moštem.
 - **Americano** - k aromatizaci se používají přírodní látky z pelyňku a hořce. Žlutého nebo červeného zabarvení je dosaženo použitím povolených přísad. [33]
- **Likérové víno** - je produkt vyrobený z částečně prokvašeného hroznového moštu, vína nebo směsi těchto produktů o přirozeném obsahu alkoholu 12 % obj. Víno se dále tzv. fortifikuje přídavkem vinného destilátu na min. 17,5% obj. skutečného alkoholu. Možné je také přislazování zahuštěným moštem. [34]
- **Dealkoholizované víno** – se vyrábí například vakuovou technologií, kdy se z klasického vína odstraní ethanol. Na výrobu se používají odrůdy jako Müller Thurgau, Merlot, Ryzlink rýnský, vermuty Rosso Bitter, Rosé a sekt. Nejedná se ale o hroznový mošt. Dealkoholizované víno musí obsahovat méně než 0,5% alkoholu. Dealkoholizační proces odstraní přibližně do 20% chuti vína, proto se používají plnější a aromatictější odrůdy. [35]

- **Perlivé víno** - se nesmí označovat jako šumivé nebo jako sekt. Vyrábí se z tuzemských vín stolních nebo jakostních sycením oxidem uhličitým. Obsah celkového alkoholu musí být nejméně 9 % obj., z toho nejméně 7 % skutečného a přetlak v láhvi při teplotě 20 °C musí být v rozsahu 0,1-0,25 MPa. [36]
- **Šumivé víno** - se připravuje prvotním nebo druhotným kvašením tuzemských moštů v lahvích nebo ve velkých nádobách (tancích). Přetlak v lahvi při teplotě 20 °C musí vykazovat nejméně 0,35 MPa, s výjimkou lahví o objemu do 0,25 l, kde přetlak musí být nejméně 0,3 MPa. Celková doba výroby při kvašení v tancích musí být nejméně 60 nebo 120 dnů podle roční doby. Doba výroby při kvašení v láhvi musí být nejméně 9 měsíců. Slazení kupáže a jejích jednotlivých složek je zakázáno. Překyselení či odkyselení jednotlivých složek je možno provést nejvýše v množství 1,5 gramů na litr, v letech s výjimečnými povětrnostními podmínkami může být horní mez zvýšena až na 2,5 gramů na litr. Oxid uhličitý v šumivém vínu může pocházet pouze z alkoholového kvašení kupáže, ze které je víno připravováno. V případně plnění láhví je také povoleno plnění pomocí oxidu uhličitého pouze za předpokladu, že se jeho objem ve víně nezvýší. Obsah alkoholu se uvádí v procentech s maximální odchylkou 0,8 % obj. Ročník vína lze uvést pouze tehdy, jestliže alespoň 85 % vína bylo získáno z hroznů sklizených v daném roce. Etiketa vína může obsahovat název vinařské oblasti, ve které bylo toto víno vyrobeno, zemi původu vína nebo vinných hroznů, jestliže z tohoto vína nebo hroznů bylo vyrobeno alespoň 50 %.
 - **Šumivé víno stanovené oblasti (sekt s.o.)** - k výrobě kupáže byly užity vinné hrozny, sklizené na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly zpracovány a sklizeny ve stejné oblasti a nebyl překročen nejvyšší hektarový výnos.
 - **Aromatické šumivé víno** – toto označení může získat pouze víno, při jehož výrobě bylo užito pouze prvotní kvašení kupáže. [37]

Obecnější rozdělení vín

- **Podle způsobu výroby:**
 - reduktivní způsob
 - oxidativní způsob
 - karbonická mecerace
- **Rozdělování vín podle stáří:**
 - mladá vína

- zralá vína
- archivní vína
- **Rozdělování vín podle smyslových vjemů:**
 - zrak – bílé, červené, růžové
 - čich – voňavé, páchnoucí, neutrální
 - chuť – suché až sladké, fádňi až kyselé [32]

4.4 Faktory ovlivňující chuť a kvalitu vína

Klimatické podmínky - vinná réva je teplomilná dřevina, která se pěstuje ve vinařských oblastech mírného a subtropického pásu. Výběru správného stanoviště se musí věnovat velká pozornost na obou hranicích jejího rozšíření, severní i jižní. Je možné použít metodu pokus - omyl, což znamená zasadit révu na stanoviště a pozorovat jak roste, ale tato metoda je jedna z nejdražších a spíše se vyplatí použít zkušenosti jiných vinohradníků. [38]

Mezi klimatické podmínky můžeme zařadit i **sluneční záření**, kdy teplota bobulí má poměrně velký vliv především na vývoj sekundárních metabolitů v hroznech. Rozdíl mezi teplotou vzduchu a teplotou bobulí závisí na stupni expozice hroznů ke slunečnímu záření, intenzitě slunečního záření, proudění větru, velikosti hroznů a bobulí, hustotě uspořádání bobulí v hroznu a barvě bobule. Teplota osluněných bobulí může být o 7-17°C vyšší než teplota vzduchu. Při teplotách okolo 30°C se u révy vinné snižuje metabolická aktivita a procesy tvorby sekundárních metabolitů, ale také ostatní obsahové látky se zpomalují nebo úplně zastavují. Jakmile překročí teplota vzduchu 35°C, lze předpokládat, že úplná exponovanost hroznů je výrazně škodlivá.

Nejznámějším poškozením vlivem slunečního záření je **sluneční úžeh révy**, který vzniká jako poškození tepelným infračerveným zářením. Jde o poškození hroznů vysokými teplotami.



Obrázek č. 4. 2 Sluneční úžeh révy (zdroj viz seznam obrázků)

Druhým nejčastějším poškozením bývá sluneční spála révy, je vyvolaná tím, že jsou hrozny vystaveny velkému slunečnímu záření a poškozeny UV-B zářením. Na slupce bobulí se objevují hnědé skvrny a současně dochází ke změně sensorických vlastností hroznů a vína. [39]



Obrázek č. 4. 3 Sluneční spála révy (zdroj viz seznam obrázků)

Dalšími klimatickými podmínkami **jsou poloha vinice a voda**. Pokud nejsou roční srážky alespoň 675 mm, je důležitá spodní voda nebo umělé zavlažování.

Dalšími faktory, které ovlivňují chuť a kvalitu vína, jsou **půdní podmínky**. Sem řadíme **typy půdy**, kdy révě prospívá hlavně půda s dostatečnou schopností poutat vodu a živiny. Pro rozvoj kořenů je důležité, aby nenarazily na nepropustnou půdu nebo na hladinu spodní vody. Obecně platí, že pro pěstování révy jsou vhodnější půdy lehčí, hlinitopísčité, obsahující určitý podíl velkých částic a kamenů, než půdy těžké. Kamenitá půda lépe absorbuje sluneční tepelnou energii, která se pak v noci uvolňuje a vinohrad přirozeným způsobem prohřívá. Z hlediska půdních podmínek je důležité složení **podloží**, protože réva vinná patří mezi rostliny hlubokokořenné (její kořeny mohou sahat až do hloubky 16 metrů) a využívá živiny z celého profilu podloží. [14] [16] [40]

Ošetřování révy vinné na vinicích - vinnou révu je třeba ošetřovat především řezem. Čím má vinný keř méně tažňů a tím i menší úrodu, mají jeho hrozny vyšší cukernatost a jsou jakostnější. V zákonných opatřeních většiny vinařských zemí, pro zajištění kvality sklízených hroznů, jsou předepsány maximální povolené hektarové výnosy hroznů. Během vegetace je potřeba révu rovněž chránit před nemocemi poškozením a škůdci. **Řez révy vinné** má největší vliv na plodnost révy. Účelem řezu révy je snížení přirozené plodnosti révy tak, aby dala méně hroznů, zato dobře vyvinutých a vyzrálých. Řez má přímý vliv na množství hroznů i na jejich jakost. Řezem také udržujeme keře ve vhodném tvaru. Vinnou révu nejčastěji napadají houbové choroby. Patří mezi ně plíseň révová (peronospora), padlí révové

(moučenka), plíseň šedá (botrytida). Kromě včasného zásahu vhodnými fungicidy je důležitá i **prevence**, která začíná u výsadby keřů na vhodné stanoviště, pokračuje vyváženým hnojením a prosvětlování keřů. Nebezpečná jsou také virová onemocnění, která přenáší savý hmyz. [41] [42]

U **sběru hroznů** jsou důležité tyto faktory: **dobu sběru, postup při sběru, zralost hroznů a zásady pro správný sběr**. Hrozny ranějších odrůd se sklízají někdy již počátkem září. Hlavní sklizeň připadá na konec září a podle počasí se může prodloužit až na počátek listopadu. Za teplého a suchého podzimu každý slunečný den znamená zvýšení kvality hroznů. V normálním podzimu se sklízí hrozny postupně podle dozrávání hroznů jednotlivých odrůd. Vnější známkou zralosti hroznů je jejich zabarvení (podle odrůdy), dostatečné změknutí bobulí a částečné zdřevnatění hroznové stopky. Spolehlivějším znakem pro posouzení zralosti je obsah a poměr cukru a kyselin. Během září přibývá cukru a ubývá kyselin v hroznové šťávě, až je dosaženo správného poměru. Hrozny se mají sbírat za sucha, proto se nesbírají v časných ranních hodinách. Pořadí sklizených odrůd má odpovídat jejich ranosti. První je na řadě šedý Portugal, po něm následují modré odrůdy jako frankovka a teprve potom bílé odrůdy. Naposledy ovšem ryzlink vlašský i rýnský, který přijde na řadu až koncem října, dovolí - li to počasí, tak začátkem listopadu. Hrozny se stříhají nůžkami. Nůž se nedoporučuje kvůli setřásání nejzralejších bobulí na zem. [14] [43]

Posledními faktory, které spadají do této kapitoly, jsou **technologické zásady při výrobě vína**. Technologické postupy se liší kraj od kraje, ale dokonce i vinařství od vinařství. Záleží, zda dá vinař přednost klasickému způsobu výroby nebo moderním technologiím. Základní pravidla pro výrobu vín však zůstávají neměnná. [44]

Do technologických zásad určitě patří **zpracování hroznů**, kde by se mělo dbát na oddělování nahnilých, nedozrálých, zplsnivělých nebo jinak poškozených hroznů a zajistit v krátké době inaktivaci oxidačních enzymů, způsobujících hnědnutí vína, vůni i chuť po oxidázách i celkové zhoršení jakosti vyrobených vín. Při zpracování nedozrálých hroznů se musí dbát na to, aby do moštu přišlo co nejméně tříslovin z nedozrálých třapin, které způsobují drsnou chuť vína, popř. chuť po chlorofylu, **odkalování moštu**, vylisovaný mošt obsahuje různé kalící látky, které je důležité odstranit ještě před kvašením. Zvláště důležité je u moštů vyrobených ze silně znečištěných hroznů, ale dnes se často odkalují i mošty ze zdravých hroznů. Odkalování se provádí různými způsoby. Mechanicky se mošt odkaluje odstředěním nebo filtrací. Chemicky se odkaluje tím, že se mošt plní do zasířených sudů, nebo se v nich zasílí jednou tabletou pyrosiřičitanu draselného na 100 l, nechá se 12 – 24

hodiny usadit a pak se stočí do jiného, nesířeného sudu. Přetočením moštu do čisté nádoby se odstraní kal. Zasíření obecně oddálí proces kvašení o jeden den, doporučuje se proto následně provést provzdušnění moštu a přidání čistých kulturních kvasinek. [14] [45]

Dále zde patří **snížování obsahu kyselin**, které se provádí čistým uhličitánem vápenatým, **školení vína**, **zrání vína**, kdy pečlivě ošetřené víno je po dosažení sudové zralosti připraveno ke stáčení do láhví. Vhodnými technologickými zásahy je možno u kvalitních vín jejich zrání v láhvích zpomalit, takže se mohou v plné jakosti uchovávat i mnoho let. Vývoj vín při ležení v láhvích není však u všech stejný. Zatímco vína s vyšším obsahem extraktivních látek a alkoholu se mohou ponechat v láhvi delší dobu, vína vyrobená z méně kvalitních hroznů dosahují vrcholu své jakosti v poměrně krátké době, a nejsou proto pro dlouhodobější skladování vhodná. K určení vhodnosti určitého vína pro delší skladování je nutno znát i bližší údaje o tomto víně (jeho původ, ročník, obsah extraktu, kyselin apod.) a **scelování vína**, scelují se za účelem zlepšení kvality a stabilních charakterových vlastností. [46] [48] [47]

4.5 Vinařský cestovní ruch ve světě

Vinařská turistika zažívá za posledních dvacet let po celém světě obrovský rozvoj. Jedna z hlavních internetových stránek pro vinařské turisty takřka z celého světa jsou stránky www.winetoursoftheworld.com. Mezi zájezdy, které patří do působnosti tohoto portálu, jsou USA, Kanada, Itálie, Francie, Německo, Řecko, Maďarsko, Argentina, Chile, Austrálie, Španělsko, Portugalsko, Rakousko, Nový Zéland a Jižní Afrika, ale Českou republiku zde nenajdeme. Na světových vinařských turistických mapách totiž na našem území stále ještě žijí lvi. Přitom je to velká škoda. Vinařská turistika patří mezi rychle se rozvíjející turistické odvětví. [49]

Internetové stránky AskMen.com sestavily pro znalce vína a gurmány seznam deseti vinařských oblastí, které by rozhodně neměli opomenout navštívit. Jsou to regiony s nejlepšími a nejpestřejšími odrůdami vín, zajímavými vinařskými technikami a dalšími perličkami. [50]

1. Burgundsko, Francie

Kdysi tu býval oceán. Když jeho vody ustoupily, daly zdejšímu regionu život a úrodnou zem. Vtiskly Burgundsku i jeho vínům hloubku a spletnost. Každý doušek z odrůdy Pinot Noir nebo z Chardonnay vybízí k hledání nových adjektiv. Nejlepší vína prý

rostou v oblasti Côte d'Or neboli Zlatém svahu. Charakter místním slavným vinicím v Romanée-Conti, Vosne-Romanée a Chassagne-Montrachet vtiskují právě slunečné burgundské stráně i na živiny bohaté vyschlé mořské dno. [50]

Burgundsko je bezpochyby nejprestižnějším vinařským regionem Francie, který se rozkládá ve východní části země. Ve srovnání s jinými vinařskými regiony Francie je oblast Burgundska velmi malá a rozděluje se do podoblastí Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune, Côte Chalonnaise, Mâconnais, Beaujolais. [51]

Burgundští vinaři jsou známí svým "joie de vivre" - neboli smyslem pro radost, veselí a pohostinností, s jakou vítají návštěvníky ve své vinařské oblasti, zejména během četných eno-gastronomických slavností, které se zde konají po celý rok. Začínají již v lednu a to slavností Fête de la Saint Vincent Tournante, na kterou se sjíždí spousta Čechů, Slováků, Angličanů a jiných národů, aby prožili 72 hodin degustačního a gastronomického maratonu. Tato slavnost je zasvěcena patronovi francouzských vinařů, svatému Vincentovi, a koná se vždy v jedné z obcí této slavné vinařské oblasti. Poprvé se konala v roce 1938 v obci Chambolle-Musigny kde ji uspořádali dva, dnes renomovaní burgundští vinaři, Faiveley a Potel, za účelem propagace burgundských vín, která se tehdy špatně prodávala. [51]

2. Champagne, Francie

Tato oblast se nachází asi 100 km východně od Paříže a byla definována mezi lety 1908 – 1919, zabírá přibližně 35 000 ha vinic. 75% vinohradů se nachází v départementu Marne, 17% v Aube a zbývajících 8% v départementech Aisne, Seine-et-Marne a Haute Marne. Tento malý kout Francie poblíž Remeše a Épernay, charakteristický půdou s obsahem křídý a proměnlivými klimatickými podmínkami, je pro pěstování révy vinné teoreticky málo slibný, avšak u tzv. základních vín, která jsou určena pro druhotné kvašení a šampaizaci, je vysoký obsah kyselin žádoucí. Pro výrobu vín Champagne jsou povoleny pouze tři odrůdy - Chardonnay, Pinot Noir (Rulandské modré) a Pinot Meunier (Mlynářka). Hrozny se sklízí ručně a opatrně se lisují, zpravidla již přímo ve vinohradech, aby se z nich získal ten nejlepší mošt, který podléhá přísným kontrolám. [52]

Pěstitelé a výrobci z oblasti Champagne prosluli výrobou tradičních vín i jednotlivými výběrovými produkty. Jejich kvalita je nedosažitelná. Narůstá i počet menších výrobců, kteří si na kvalitě nápoje dávají opravdu záležet – jako Pierre Gimonnet et Fils. Proslulé Perrier Jouët, Dom Perignon a Moët & Chandon produkují klasická šampaňská spojená s vytříbeným vkusem a sofistikovaností. Svět by byl o něco chudší nebýt Champagne. [50]

3. Toskánsko, Itálie

Když se řekne Toskánsko, hned se každému Italovi vybaví víno. Toskánsko zaujímá v Itálii zcela specifický statut a toskánská vína patří k těm nejlepším. Oblasti dominuje celosvětově proslulé Chianti – asi nejprodávanější a nejznámější italské víno. Je to výrazné suché červené víno rubínové barvy, k jehož výrobě se používá několik vinných odrůd, a to jak modrých, tak i bílých. Kromě Chianti si v této oblasti můžete pochutnat i na Vino Nobile (suché červené víno velmi tmavé barvy) nebo Brunello di Montalcino (suché červené víno z odrůdy Brunello zrající čtyři roky v sudech) pocházejících z jihu Toskánska. [53]

Region je domovem některých z nejrozpoznatelnějších a nejhutnějších vín na světě. Toskánsko rodí Chianti Classico, Brunello, Carmignani a červené směsi známé jako super-toskánská vína. Ta ale dlouho narážela na problémy se zákonem, vymykala se totiž kritériím pro označení jakosti. Toskánsko ztělesňuje těžkou dřinu, horlivost a vášeň. Zdejší kraj vštěpuje vínům takovou bohatost, že jednoduše nemůže nevyčnívat. [50]

4. Bordeaux, Francie

Oblast Bordeaux, nacházející se v jihozápadní Francii okolo stejnojmenného města. Ústí řeky Garonny do Atlantského oceánu, je největší vinorodou oblastí Francie. Z Bordeaux pochází třetina všech kvalitních a vynikajících francouzských vín. Tento region jich poskytuje nepřeberné množství, ať už jsou to hutná vína s převahou cabernet sauvignonu a nebo třeba sladká vína vyráběná z hroznů napadených ušlechtilou plísní. Prostor pro takovou pestrost dává velká rozmanitost půd, dostatek slunečního svitu a regulující vliv oceánu. Většina vín produkovaných v Bordeaux jsou cuvée, nejvíce se ke kupáži používají odrůdy cabernet sauvignon, merlot a cabernet franc pro červená vína. Sauvignon, sémillon a muscadelle pro vína bílá. [54]

Žádný jiný region neměl během minulého století takový vliv jako Bordeaux. Stvořil všechno od vinné kultury až po výběrová vína. Ta ve světě mnohdy pobírají více pozornosti než leckteré celebrity. Oblast Bordeaux vlastně vínům nastavila celosvětová měřítko. Svrchovaným pánem zdejších vinic je merlot, který se propůjčuje i takovým vínům jako Petrus a Château Ausone. [50]

5. Mosela, Německo

Dramatickou německou krajinou se prořezávají dvě řeky, Sára a Ruwer, a sbíhají se v jediný tok Mosely. Vytvářejí tak nádherné pozadí pro některá z nejvíce komplikovaných vín

na světě. Zdejší králem je ryzlink. Jeho křehké hrozny získávají svůj minerální charakter z bohatých břidlicových půd. Než zemi jako bouře převálcovalo bordeaux, byl to právě místní ryzlink, který se těšil celosvětové pozornosti. [50]

Řeka Mosela meandruje směrem k severovýchodu od lucemburských hranic a doslova v každé zákrutě najdeme vinice, které mají rozličný potenciál. Z jejich strmých svahů se rodí ty nejušlechtlejší ryzlinky z celého Německa. Některé stráně jsou tak příkré, že je vinohradníci buď nechali ležet ladem, jinde je obdělávají pomocí lanovky zvané Monorack Bahn. Ve městě Koblenz pak Mosela vtéká do Rýna, jehož část Mittelrhein s majestátními hrady, zámky a opatstvími je zapsána na seznam UNESCO. I zde samozřejmě kraluje odrůda Ryzlink rýnský - král vín - odkud ostatně získal svůj název, kde dává velkolepá vína s dlouhou životností. Samotná vinařská oblast Mosely se dělí na tři podoblasti: Horní, Střední a Dolní Mosela, z nichž nejvýznamnější je Střední podoblast neboli Mittelmosel. Oficiální název celé vinařské oblasti tedy zní Mosel-Saar-Ruwer. [55]

6. Napa Valley, Kalifornie

Víno se v Severní Americe pěstuje na řadě míst, ale Kalifornie bude vždy nejznámější a nejdůležitější vinařskou oblastí, s nejlepšími podmínkami a víny. Vinařská tradice a historie v této části světa je poměrně mladá, a tak, jak ji známe dnes, trvá pouze několik desítek let. [56]

První z vinařských oblastí ve Spojených státech, které se dostalo mezinárodní chvály a pozornosti. S tradicí sahající až k dávným osadníkům dokázal nakonec americký kovboj stvořit víno světové úrovně, i když mu každý říkal, že to nikdy nedokáže. Středomořské mikroklima a směsice rozložených mořských fosílií se sopečným prachem dávají bohatým hroznům vinařství Robert Mondavi, Chateau Montelena či Harlan Estate výraznou a jemnou chuť. [50]

Oblast se geograficky rozděluje na Nord Coast (severní pobřeží), Sierra Foothills, Central Coast (centrální pobřeží), South Coast (jižní pobřeží) a největší Central Valley (centrální údolí). Srdcem a duší vinařství Kalifornie je celosvětově proslulé údolí Napa (Napa Valley), které produkuje nejvíce nejvyšší kvality vín z celého kontinentu. Mezi další proslulé regiony patří sousední Sonoma a Carneros. Kalifornská vína jsou vesměs čistě odrůdová. Z nejčastěji pěstovaných červených odrůd zde nalezneme Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Barbera, Grenache, Carignan, Ruby Cabernet a pro Kalifornii velmi typickou odrůdu Zinfandel. Z bílých je to především špičkové a nádherné Chardonnay, dále Sauvignon Blanc

(často nazývané Fume Blanc), Chenin Blanc, Colombard a White Riesling. V USA platí zákon o označení původu, a tak se na etiketách můžeme setkat s více než stovkou schválených regionů. [56]

Spojené státy mají 109 schválených vinohradnických oblastí na základě apelačního systému AVA (Approved Viticultural Areas), které se nacházejí ve 40 státech Unie. Nejrozsáhlejší produkci a nejlepší vína má Kalifornie. Rozloha vinic v Kalifornii je téměř 300 tisíc ha, z toho moštové odrůdy na 138 000 ha. Modré odrůdy pokrývají přibližně 60000 ha, kde nejpopulárnější je Zinfandel (17%), Cabernet Sauvignon (15%), Carignan (11%), Grenache (10%) a Barbera (10%). Favoritem mezi bílými odrůdami je překvapivě French Colombard (38% podíl bílých kalifornských hroznů), dále Chenin blanc (21%), Chardonnay (14%). Obrovské výrobní kapacity vinařského průmyslu jsou soustředěné v oblasti Central Valley, která produkuje 80% vín státu. Známá firma Ernest J. Gallo Winery s roční produkcí 5,4 mil. hl je největší vinařský podnik na světě. Jeho vína jsou čistá, dobrá a poměrně laciná. [56]

7. Piemont, Itálie

Snad nejprestižnější vinařský region Itálie, který spolu s Toskánskem patří k nejznámějším, se nachází u hranic s Francií a Švýcarskem. Sousedí s regiony Valle d'Aosta ze severu, s Lombardií z východu a s Ligurií z jihu. Ze tří světových stran jej chrání mohutné alpské masivy, na východě přechází v úrodnou Pádskou nížinu. Zdejší terroir patří k nejlepším místům pro pěstování révy nejen v Itálii, ale i na světě. Na celkové produkci Itálie se podílí 6,4%. [57]

Víno je v tomto kraji stejnou součástí života jako samo dýchání. Zdejší vinice, uvelebené u nohou Alp, jsou lapené mlhou a chladnějším podnebím. Přední odrůdou je tu výrazné Nebbiolo, které vytváří znamenitá vína Barolo a Barbaresco. [50]

První z nich, Barolo, je s oblibou oslavováno jako víno králů a král vín, což dává tušit existenci tradice staré několik století. Obě kultovní vína však vznikla teprve ve druhé polovině 19. století a svoji moderní charakteristickou podobu nezískala dříve než v 70. letech století dvacátého. Přesto je Piemont regionem s velmi dlouhou vinařskou historií. Spolu s Apeninami ovlivňuje jeho podnebí severozápadní pásmo Alp. Takřka ve všech částech je toto podnebí pro vinařství příznivé, především však v pahorkaté krajině v jižní polovině regionu Cuneo, Asti a Alessandria, v Langhe a v Monferratu. Z muškátových odrůd se zase

vyrábí sladší Moscato d'Asti a Asti Spumante. Na minerály bohatá vína z Azienda Cerreto prostupuje ovocná citrusová a hrušková vůně hroznů Arneis. [58]

8. Ribera del Duero, Španělsko

Ribera del Duero se rozkládá v širokém údolí řeky Duero a pyšní se velmi starou vinařskou tradicí. V oblasti panuje poměrně drsné kontinentální klima, dlouhá a suchá léta a tvrdé, mrazivé zimy. Díky těmto podmínkám se zde však rodí skvělá koncentrovaná červená vína. Region Ribera del Duero je 115 km dlouhý a 35 km široký pás, s podložím složeným z jemných usazenin jílového nebo hlinitého písku, prorostlý křídovými a vápencovými vrstvami. Nadmořská výška celé oblasti se pohybuje mezi 750 – 900 metry. Ribera del Duero je od roku 1982 Královským dekretem vyhlášena za DO (Denominacion de Origen). [59]

Kamenitý terén podél řeky Duero, rozléhající se na severních plošinách Španělska, se stal domovem révy, která zrodila nejdražší víno na světě, Vega Sicilia. Oblíbil si je dokonce i jeden z členů britské královské rodiny, Princ Charles. Odrůda Tempranillo a dovednost vypěstovat víno světové třídy – Cabernet Sauvignon, nahrávají tomuto kraji před jeho vinařským bratříčkem – víny z Riojy. Víno bylo v této oblasti po tisíce let, aniž by se o ní nějak výrazněji mluvilo. S víny, která produkují Pesquera a Pago de Carraovejas, dnes hrozny tempranilla mluví samy za sebe. [50]

9. Barossa Valley, Austrálie

Barossa je nejpopulárnější vinařskou oblastí Austrálie. Réva se zde pěstuje na rovinách ve výšce 240 až 300 m. Vládne zde horké a suché podnebí a stejně jako v ostatních oblastech celé Austrálie jsou tu nízké roční srážky.[60]

Vše zde začalo v polovině 19. století, kdy do Barossy přišli britští a slezští osadníci, kteří uprchli z Pruska. Všichni pocházeli z vinařských kultur. Již v 70. letech 19. století se Barossa stala nejlepší oblastí australského vinařství. Nejdříve se zde pěstovalo červené odrůdy, po 2. světové válce začalo dominovat odrůdy bílé. Ze všech odrůd červených vín zde vyniká Shiraz, který nemá nikde ve světě konkurenci. Dále se zde pěstuje Cabernet Sauvignon a Grenache. Bílá vína z Barossy jsou plná až delikátní, pokud se pěstují ve vyšší nadmořské výšce, mohou mít vyšší kyselinku a svou chutí připomínat čerstvý salát. Z nich nejvýznamnější je Rhine Riesling, dále pak Chardonnay a Sémillon. Oblast Barossa měla v roce 2013 plochu vinic 13 256 hektarů. [61]

Australská vína stále překvapují tím, jak velké množství chuti je možné zabalit do jedné láhve. Nejmenovaný australský pěstitel trefně prohlásil: „Vyrábíme vína, která vás nejprve uhodí do tváře, aby vám pak vyrazila zuby.“ Ačkoliv jsou doslova naplněná intenzivní ovocnou chutí, jsou stále dobře vyvážená. [50]

10. Kalifornské centrální pobřeží a jižní Francie

Kalifornské vinice Longoria, Foxen a Sanford rodí svěží jahodově vonící hrozny pinot noir nebo čisté, dřevité chardonnay. Místní pěstitelé hodně experimentují s biodynamickým farmařením.

I jižní Francie proslula tzv. zeleným hospodařením. Regiony jako Côtes du Rhône a Gigondas nabízejí jedna z nejkomplicovanějších a nejdynamičtějších vín na světě. [50]

4.6 Víno a zdraví

Doba, kdy se víno začalo pít ze zdravotních důvodů, není přesně stanovena, protože jde o dobu tak dávnou, kdy ještě nebylo známé písmo, a proto scházejí jakékoliv písemné údaje. První zmínka o používání vína v lékařství se objevuje v sumerské učebnici lékařství kolem roku 2200 př. n. l. Víno bylo také hojně používáno v období, kdy zdroje pitné vody byly znečištěny a obsahovaly nebezpečné bakterie. Lidé houfně umírali na tyfus a cholera. Proto bylo pití vína méně nebezpečné. [21]

Víno jako samotné má vliv hned na několik důležitých životních funkcí, snižuje riziko mnohých onemocnění a podporuje různé smysly. Mezi takové smysly patří především zrak, kdy přiměřená spotřeba vína je spojována s nižším rizikem věkového stárnutí oční sítnice, které může vést až ke slepotě. Víno má dále blahodárný účinek na pleť (zpomaluje lokální záněty na pleti a posiluje průběh hojení ran), křečové žíly (jedna až dvě skleničky denně snižují tvorbu křečových žil), dále snižuje riziko rozvoje dědičné cukrovky a rakoviny. Podle nejlepších studií (v Kalifornii) bylo zjištěno, že lidé, kteří střídavě konzumují alkohol, jsou čipernější a dožívají se vyššího věku, než lidé abstinující. U starších osob vede pravidelná mírná konzumace vína ke zlepšení paměti a zraku. [12] [62]

Mezi onemocnění, na které má víno vliv, patří onemocnění srdce a cév, nervové onemocnění a lze také pitím vína předejít opakovanému infarktu. Víno obsahuje také třísloviny, které povzbuzují trávení, mají antibakteriální látky a napravují případné poškození sliznice trávicího traktu. Díky červenému vínu lze předcházet onemocněním ze stravy, např. salmonelózám, protože ničí bakterie způsobující infekce zažívacího traktu. Lidé se sklonem k překyselení by měli dát pak přednost právě červenému vínu. Také se ukázalo, že ženy, které

upřednostňovaly tento nápoj, čekaly na těhotenství nejkratší dobu. V neposlední řadě stojí určitě za zmínění, že víno má značnou výživnou hodnotu, od 2500 do 3500 kJ na litr. Ve srovnání je to stejné množství kalorií jako např. litr mléka, dva litry piva, 100 g másla nebo šest vajec. [5] [12] [62]



Graf č. 4.1 Vliv konzumace vína na lidské zdraví

Zdroj: VINO a zdraví. *Vliv vína na lidské orgány* [online] © 2003 - 2004 [cit. 2014- 03-12].

Dostupné z: http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv_vina_na_lidske_organy

Kromě příznivých vlivů na naše zdraví ovšem existují i ty **škodlivé vlivy**. Týká se to hlavně žen. Výzkumy prokázaly, že konzumace alkoholu vede ke zvýšenému riziku vzniku rakoviny prsu. Dále nadměrná konzumace vína může způsobit mozkovou příhodu, proto platí pravidlo „všeho s mírou“. Vědecké a lékařské poznatky také prokazují, že umírnění konzumenti jsou na tom lépe než ti, kteří nekonzumují víno nebo alkohol obecně vůbec. A samozřejmě silní konzumenti jsou na tom nejhůře. Jedním z nejrozšířenějších nepříznivých důsledků pití vína bývá bolest hlavy a spousty migrénových stavů, záleží proto na každém z nás, jaký postoj k vínu zvolí. [5]

5. Analýza vinařské turistiky

Tato část bakalářské práce je zaměřena na oblast Slovácko, a to proto, že autor žije v této oblasti a tudíž je mu velmi blízká. První část této kapitoly vymezuje oblast Slovácka, charakterizuje jeho vlastnosti, podmínky a také zastoupení hlavních pěstovaných odrůd. Druhá podkapitola je věnována akcím spojeným s vínem, které lze na Slovácku navštívit.

5.1 Charakteristika oblasti Slovácko

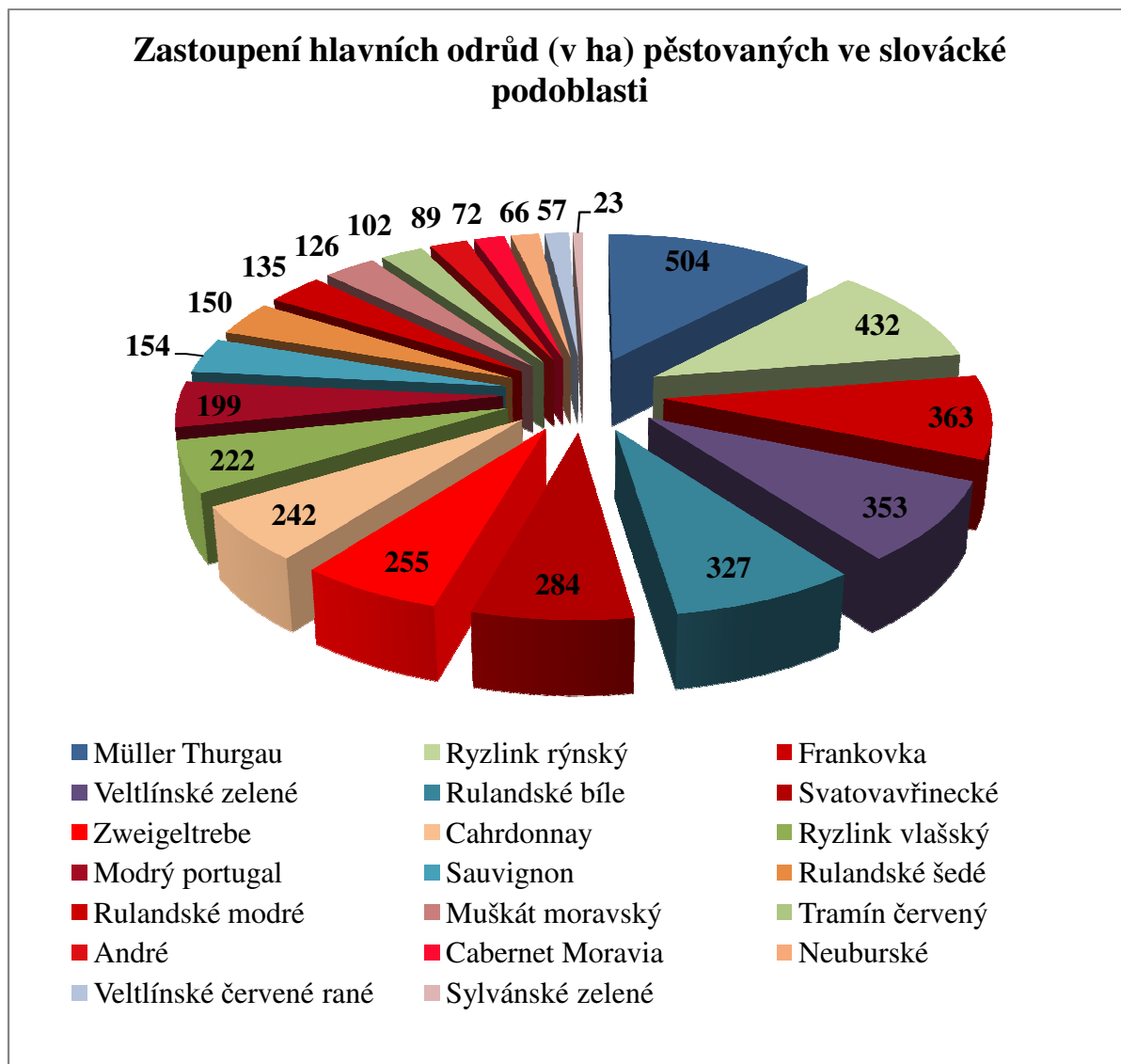
Podoblast Slovácka se rozprostírá od nejjižnějšího výběžku Moravy – Břeclavska a Lanžhotu – mezi hranicemi Rakouska a Slovenska, dále pak pokračuje Podlužím podél řeky Moravy (v Rakousku nazývané March), která zde tvoří hranici mezi Českou republikou a Slovenskem, směrem k podhůří Bílých Karpat a končí na samém limitu pro vinohradnictví na severovýchodně země v Moravských Kopanicích a na úpatí Vizovické vrchoviny. Za nimi se viniční hory Slovácka změní v kraj švestek, trnek a jablek, kde vinohradnictví vystřídá sadařství a vinařství produkce ovocných pálenek. Ze severu je slovácká vinařská podoblast chráněna Chřibý a Ždánickým lesem a na západě vybíhá ke Kyjovu, odkud se táhne přes Žarošice, Archlebov, Dambořice a Uhřice k slavkovskému bitevnímu poli tří císařů a na jihozápadě se pak dotýká Lednicko-valtického areálu.

Díky různorodé pestrosti půdního složení, nadmořským výškám a specifickým klimatickým podmínkám jednotlivých mikroregionů, mají vína Slovácka svůj nezaměnitelný charakter. Bílá vína oplývají svou vrozenou svěžestí a bohatým spektrem aromatických látek, zatímco červená jsou velmi ovocná a šťavnatá. Perfektně se snoubí se zdejší gastronomií, zejména s vydatnými pokrmy z uzeného masa či zabíjačkových specialit. [1]

Vína severnějších vinařských oblastí Evropy jsou vyhledávána pro zvláštní krásu a nezaměnitelný charakter svěží kyselinky a chuťových látek. Přírodní podmínky a odrůdová skladba vinic je zde stejně pestrá jako místní folklór, tradice a zvyky. Jižní část podoblasti tvoří Podluží a Mutěnicko, teplý a suchý kraj v údolí řek Moravy a Kyjovky. Výše položené vinice dávají plná vína se svěžím charakterem a výraznými aromatickými látkami. Ve středu podoblasti leží město Bzenec, již od středověku tradiční centrum vinařství na Moravě. Z hroznů Ryzlinku rýnského pocházejících z nejlepších tratí ve městě a okolí se zrodila Bzenecká lipka, znamenité víno s vůní lipových květů. [3]

Vinařství na Kyjovsku a Uherskohradištsku má už typický severní ráz. Vzhledem k položení vinic jsou rozšířenější rané odrůdy jako je Müller-Thurgau či Muškát moravský, výborné kvality tady dosahují i Rulandské šedé a Ryzlink rýnský. Nejvýznamnější vinařskou

obcí severní výspy podoblasti jsou Polešovice, sídlo Šlechtitelské stanice vinařské. Ve zdejších vinicích byla vyšlechtěna nejrozšířenější odrůda bývalé Uherskohradištské vinařské oblasti Muškát moravský. Do půdních a klimatických podmínek na jižních svazích v pohůří Bílých Karpat se dobře hodí všechny burgundské odrůdy a Sylvánské zelené. Tam, kde je půda kamenitá a více záhřevná, rodí se i plný a extraktivní Ryzlink rýnský. Právě harmonickým spojením odrůd vzniklo v Blatnici pod Sv. Antonínkem vysoce ceněné známkové víno Blatnický roháč. [7]



Graf č. 5.1 Zastoupení hlavních odrůd (v ha) pěstovaných ve slovácké podoblasti

Zdroj: BAKER, Helena. *Slovácká vinařská podoblast*. 1. vydání. Praha: Radix, 2008. s. 31.
ISBN: 978-80-86031-78-1

5.2 Turistické akce spojené s vínem

V Čechách i na Moravě se v průběhu celého roku můžete setkat s mnoha vinařskými slavnostmi. Na jižní Moravě mají vinařské události většinou folklorní ráz. Na akcích si

můžete zatančit s místními obyvateli v lidových krojích nebo si zazpívat při cimbálové muzice. Lidové tradice jsou zde stále živé. v Čechách doprovází vinařské slavnosti spíše historická atmosféra se středověkými jarmarky, vystoupeními šermířů či kostýmovanými průvody nebo hudební nálada jazzu a folku. [63]

Výstavy vín (košť vína) jsou jednou z nejrozšířenějších akcí, které se většinou konají od jara do léta. Lze je rozdělit na výstavy regionální a oblastní. Regionální výstavy navštěvuje průměrně 400 lidí, kteří zde mohou ochutnat okolo 700 vzorků vína. Na oblastních je to zhruba 600 lidí a až přes 1000 vzorků vína. Víno zde může vystavit prakticky každý, jak soukromí vinaři, tak i firmy. Pro bodování vystavených vín se dříve používal 20ti bodový systém, který byl nahrazen 5ti bodovým a následně 100 bodovým, který je v současnosti nejrozšířenější, ale někde se používá stále 20ti bodový. Nejčastěji oceňované kategorie bývají za nejlepší bílé a červené víno, odrůdu a 4 nebo 5 nejlépe hodnocených vín od jednoho vinaře. Vítězové bývají odměněni diplomy, dárkovými předměty, ale někdy i finančně. Tyto akce bývají doprovázeny místní cimbálovou skupinou a nechybí zde také občerstvení v podobě sýrů, klobásek nebo uzeného masa.

Slovácké slavnosti vína a otevřených památek jsou jednou z nejvýznamnějších akcí svého druhu, která prezentuje bohatost a rozmanitost tradiční lidové kultury na Slovácku. Jejím dějištěm jsou otevřené historické památky královského města Uherského Hradiště, právem nazývaného slováckou metropolí. [64]

Idea pořádat vinařské slavnosti navazuje na prvorepublikovou uherskohradišťskou tradici velkých národopisných výstav. Myšlenka rychle nalezla široký spontánní ohlas ve vinařských obcích a městech a Slovácké slavnosti vína a otevřených památek si tak i přes krátkou dobu své historické existence vysloužily prestižní a uznávané postavení. [64]

Jedná se o ryze nekomerční přehlídku kulturního dědictví regionu, kterou pod odbornou garancí Klubu kultury Uherské Hradiště spolupořádají mikroregiony Staroměstsko, Ostrožsko, Východní Slovácko, Dolní Poolšaví, Za Moravú, Bílé Karpaty a Buchlov. Do programu se zapojuje více než 65 měst a obcí z okolí Uherského Hradiště, k nimž se každoročně připojují partnerská města Bridgewater (Velká Británie), Mayen (Německo), Priverno (Itálie), Szárvár (Maďarsko), Krosno (Polsko) a Skalica (Slovensko). Historické jádro Uherského Hradiště se tak již od roku 2003 pravidelně začátkem září proměňuje v jedno velké pódium, na němž se představují desítky folklorních souborů, cimbálových muzik

i dechových kapel, a společně s ochutnávkou vín, burčáku a regionálních gurmánských specialit vytvářejí nezapomenutelný zážitek pro desetitisíce návštěvníků. [64]

Křest svatomartinských vín, každoročně se ve větších městech (např. Uherské Hradiště, Strážnice, Kyjov apod.) 11. listopadu v 11 hodin za znění zvonů žehnají mladá svatomartinská vína. Obřad představuje symbolické poděkování přírodě za úrodu a vinařům za jejich práci. Každý rok akce přiláká tisíce lidí – místních i návštěvníků měst. Čekají na chvíli, kdy se svatý Martin objeví na bílém koni a předá víno knězi k symbolickému požehnání nové úrody.

Možnost ochutnat vzorky svatomartinského i ostatních mladých vín pak mají všichni návštěvníci až do pozdních odpoledních hodin, za zpěvu a hraní místních muzikantů i tanečníků. [65]

Vinobraní je akcí, kterou pořádá většina vinařských obcí v rámci svého kulturního a společenského programu. Probíhají během celého září a jsou tradičními oslavami vinařství a zemědělství, které jsou významnou atrakcí pro návštěvníky z domova i ze zahraničí. Mezi známé vinobraní patří Pálavské vinobraní, Znojemské historické vinobraní, Bzenecké krojované vinobraní, Zámecké vinobraní v Lednici, ale najdeme je i v Praze (Trojské vinobraní, Vinobraní v botanické zahradě).

Den otevřených sklepů bývá nejčastěji uskutečňován v rámci nějaké události (Velikonoce, výročí, různé slavnosti). Většinou jsou ochutnávány vzorky vína od majitele sklepa. Návštěvníci zde mohou vidět sudy, ve kterých se víno uchovává, vinařské pomůcky a spoustu dalších zajímavostí.

6. Výsledky zkoumání a návrhy

Předposlední a zároveň nejdůležitější kapitola, která výrazně dopomáhá ke splnění cíle této bakalářské práce, se zabývá dotazníkovým šetřením a strukturovanými rozhovory s organizátory vinařských akcí. Obě tyto podkapitoly obsahují také závěrečné shrnutí shromážděných výsledků.

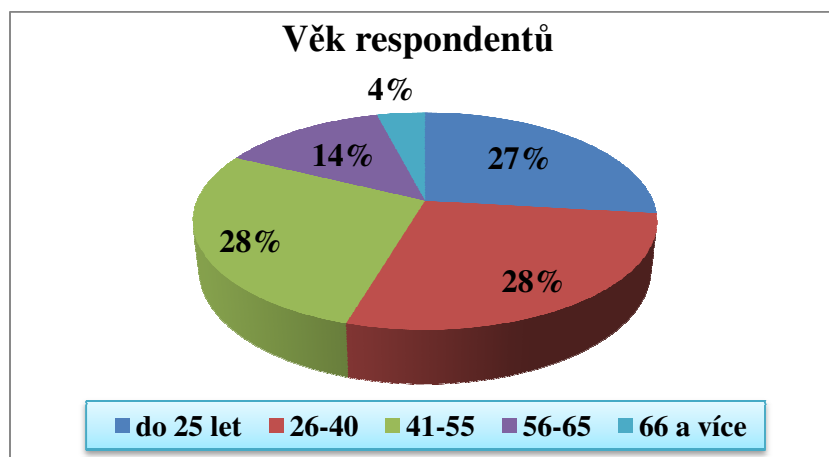
6.1. Dotazníkové šetření

Dotazníkové šetření bylo provedeno ústní formou, kdy se autor respondentů dotazoval sám. Dotazníky byly rozdány na 5 akcích, a to na výstavě vín v Rohatci, Jalubí, Jarošově a Kunovicích. Pátou akcí nebyla výstava vín, ale jednalo se o velikonoční otevření sklepů ve městě Bzenec, která byla spojena s degustací vína. Dalším místem, pro dotazování byl internetový server survio.cz, kde byl tento dotazník umístěn v elektronické podobě. Podařilo se zde nasbírat 31 dotazníků, ale na vinařských akcích jich bylo vyplněno podstatně víc, a to 319. Dotazník obsahoval 17 otázek, z toho čtyři otázky byly otevřené, takže respondent na ně musel odpovědět slovně. Průzkum nebyl zaměřen na žádnou akci konkrétně, jednalo se o všeobecný průzkum o vinařské turistice a vztahu k vínu. Výsledky dotazníkového šetření jsou vyjádřeny jak slovně, tak graficky.

Otázka č. 1: Jaké je Vaše pohlaví?

Tato otázka se zabývala pohlavím. Z internetového šetření bylo zjištěno, že odpovědělo více žen jak mužů a to o 15 respondentů, teda 23 žen a 8 mužů. Co se týče akcí, měli menší převahu muži (183 respondentů), zatímco žen bylo 136. Nejvíce vyrovnaný poměr mezi muži a ženami byl v Jalubí, kde mužů bylo 25 a žen také 25. Dále následovala výstava vína v Rohatci, kde se počet lišil o pouhé 2 respondenty (33 mužů a 31 žen), stejně tomu bylo i na velikonočním otevření sklepů, kde mužů odpovědělo 29 a žen 27. V Jarošově se dotazníkové šetření zúčastnilo 36 mužů a 30 žen a největší rozdíl byl na oblastní výstavě vína v Kunovicích, kdy rozdíl činil 37 respondentů (60 mužů a 23 žen).

Otázka č. 2: Kolik je Vám let?



Graf č. 6.1 Vyjádření odpovědí na otázku č. 2 (vlastní zpracování)

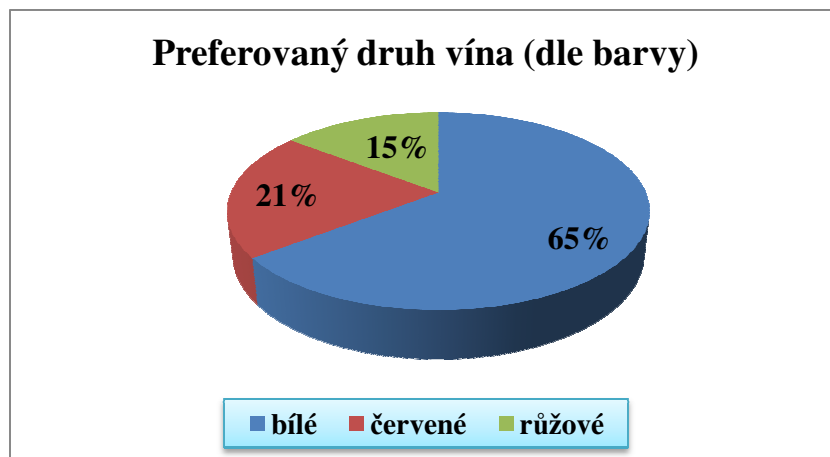
Druhá otázka se věnuje věkovým kategoriím. Z grafu lze vyčíst, že nejpočetnější byla kategorie ve věku 26-40 a 41-55 let. V každé z těchto kategorií bylo vyplněno 97 dotazníků, což činí 28 % z celkového počtu zúčastněných. Jako další byla kategorie do 25 let s 27 % (94 respondentů). Ve věku 56-65 let odpovědělo 48 dotazovaných (14 %) a poslední věková skupina 66 a více byla zastoupena jen 4 % (14 respondentů).

Otázka č. 3: Město Vašeho trvalého bydliště?

Tato otázka byla posuzována z hlediska jednotlivých výstav vín zvlášť. V Rohatci z celkového počtu 64 dotazovaných bylo 23 místních obyvatel, 20 lidí bylo z blízkého okolí, jako je Veselí nad Moravou, Hodonín, Ratiškovice, Dubňany, Vacenovice nebo třeba Starý Poddvorov. Mezi nejvíce vzdálené hosty, kteří akci navštívili, patřili lidé z Bratislavy, Holíče, Brna, Hlučína, ale i z Kátova. Nechyběli zde ani návštěvníci z vedlejšího Zlínského kraje, konkrétně z Uherského hradiště a Kunovic. V Jalubí bylo domácích návštěvníků poměrně hodně, z 50 dotazovaných bylo 23 místních a velká většina byla z blízkého okolí např. z Uherského Hradiště, Zlechova, Míkovic, Huštěnovic, Otrokovic nebo ze Starého Města. Byli zde i lidé z Vysočiny, Mohelnice, Sušic a Matějova. Co se týče města Bzenec, bylo zastoupení místních obyvatel velmi malé, z 56 dotazovaných bylo pouze 6 návštěvníků z místa konání akce a 5 zúčastněných bylo z nedalekého města Kyjov. Asi nejvíce zajímavou národností, která akci navštívila, byli hosté z polského Krakova. Dále sem zavítali i lidé z Olomouce, Brna, Omice, Skalice, Rokytic, Děčína ale i z Hradce Králové. Na výstavě vín v Jarošově bylo celkem 66 dotazovaných, z toho 27 lidí bylo přímo z Jarošova a 24 z blízkého okolí jako je Topolná, Bílovice, Napajedla, Jalubí, Staré Město ale i Velehrad, Mistřice nebo Kunovice. Praha, Javorník, Suchovské Mlýny a Nová Dědina patřily k těm vzdálenějším

městům. Na poslední výstavě vín v Kunovicích bylo z celkového počtu 83 respondentů jen 15 z Kunovic. Více hostů bylo z blízkého okolí (Bílovice, Modrá, Uherské Hradiště, Košíčky, Vésy, Veselí nad Moravou nebo Nedakonice) a ze vzdálenějších míst České republiky (Vsetín, Roštín, Rajhrad, Mladá Boleslav, Zdounky, Košice, Myjava, Banská Bystric a Brno).

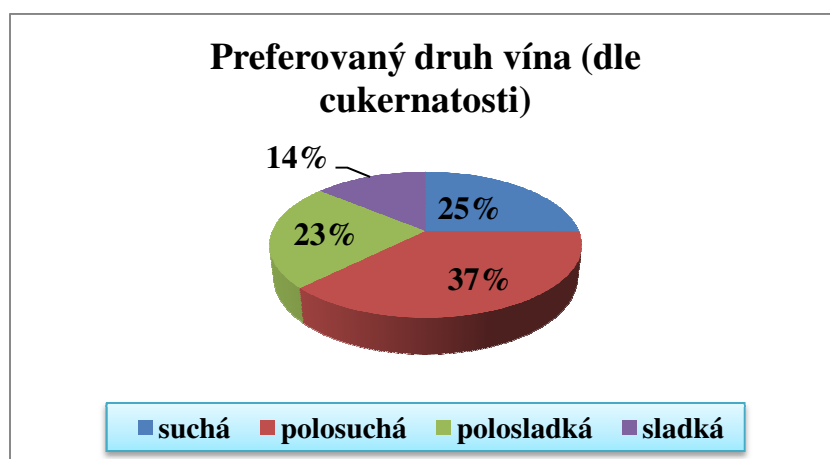
Otázka č. 4: Jaké preferujete víno?



Graf č. 6.2 Vyjádření odpovědí na otázku č. 4 (vlastní zpracování)

Z hlediska barvy vína jde z grafu vyčíst, že nadpoloviční většina preferuje bílé víno, a to 65 % (226 respondentů), 21 % (73 respondentů) dává přednost červenému vínu a zbylých 15 % (51 respondentů) připadá na víno růžové.

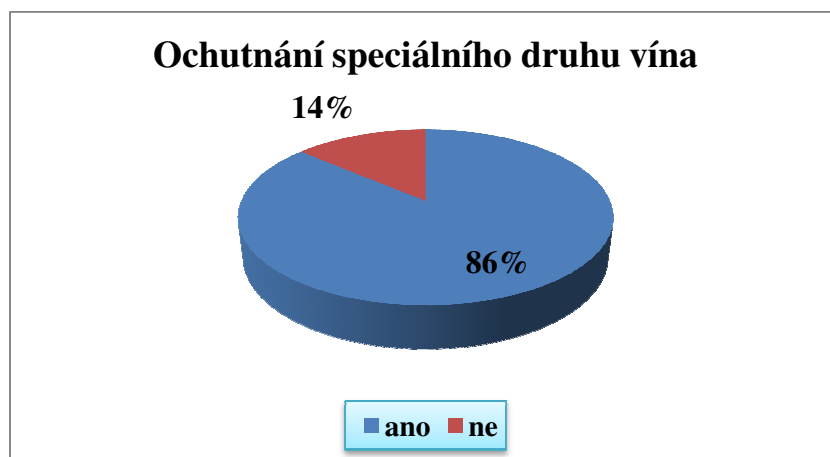
Otázka č. 5: Máte raději víno?



Graf č. 6.3 Vyjádření odpovědí na otázku č. 5 (vlastní zpracování)

Podle cukrnatosti je nejvíce preferované víno polosuché, jehož hodnotu nám v grafu vyjadřuje 37 % (131 respondentů), po té následuje víno suché s 25 % (88 respondentů), o 2 % méně jsou oblíbená vína polosladká (82 respondentů) a nejmenší zastoupení měla vína sladká se 14 % (49 respondentů).

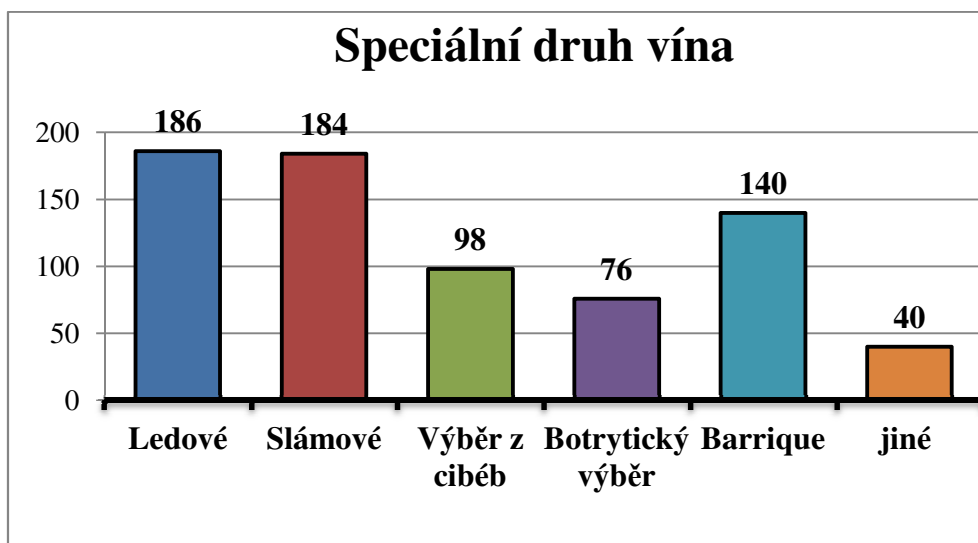
Otázka č. 6: Ochutnali jste nějaký speciální druh vína?



Graf č. 6.4 Vyjádření odpovědí na otázku č. 6 (vlastní zpracování)

Na tuto otázku respondenti odpovídali, jestli už někdy ochutnali nějaký speciální druh vína. Odpovědi dopadli celkem jednoznačně a to s výsledkem, že skoro většina lidí ochutnala nějaký speciální druh vína. Odpověď ano zaznačilo 86 % (302 respondentů) a druhou možnou odpověď ne, jen 14 % (48 respondentů).

Otázka č. 7: Pokud ano, jaké?

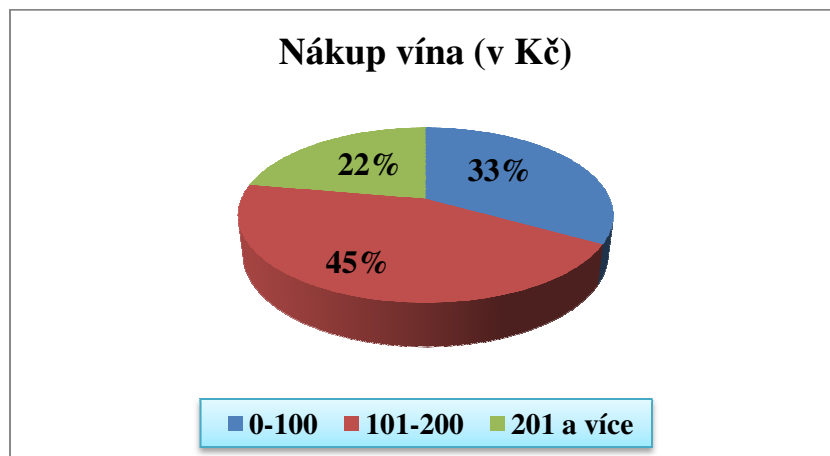


Graf č. 6.5 Vyjádření odpovědí na otázku č. 7 (vlastní zpracování)

U této otázky bylo možno zakroužkovat více možností, a proto graf není vyjádřen procenty, ale absolutními hodnotami. Jak lze z grafu vyčíst, nejvíce lidí ochutnalo víno ledové (186 respondentů) a slámové (184 respondentů). Další speciální druhy vína, které lidé ochutnali, byly barrigue (140 respondentů), výběr z cibéb (98 respondentů) a botrytický výběr (76 respondentů). Poslední byla také možnost, napsat jiný speciální druh vína, který nebyl v nabídce. Tento způsob odpovědi využilo 40 respondentů. Tito lidé uvedli, že ochutnali

Portské víno, Alibernet, fortifikované víno, cuvée a dokonce i borůvkové, kozičkové nebo pampeliškové.

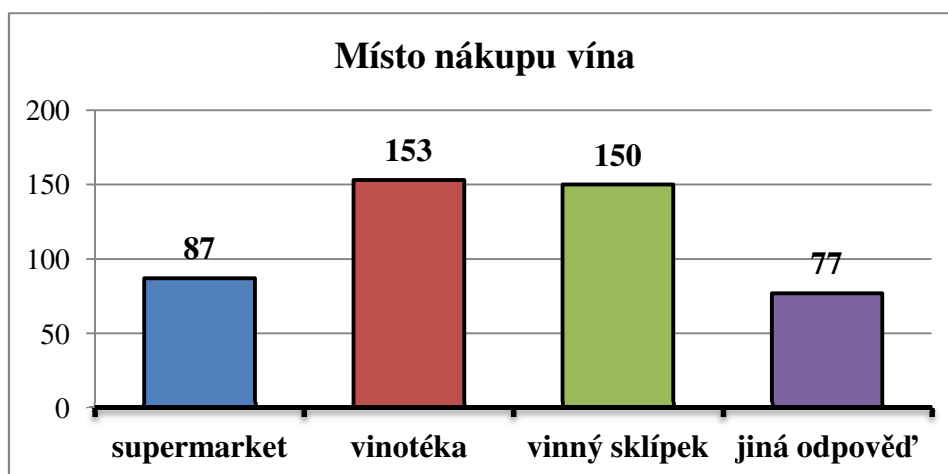
Otázka č. 8: V jaké cenové kategorii nakupujete víno?



Graf č. 6.6 Vyjádření odpovědí na otázku č. 8 (vlastní zpracování)

Další otázka zjišťovala, v jaké cenové relaci lidé nakupují víno. Na výběr byly tři cenové kategorie. Výsledek ukázal, že nejvíce lidí nakupuje vína od 101 do 200 Kč, což bylo 45 % (156 respondentů). Víno v hodnotě do 100 Kč nakupuje 33 % dotázaných (116 respondentů) a vína přesahující hodnotu 201 Kč si dopřává 22 % (78 respondentů). U kategorie 0-100 bylo docela často doplněno, že respondent víno nenakupuje, jelikož má vlastní vinici, a proto si víno vyrábí sám.

Otázka č. 9: Kde nakupujete víno?



Graf č. 6.7 Vyjádření odpovědí na otázku č. 9 (vlastní zpracování)

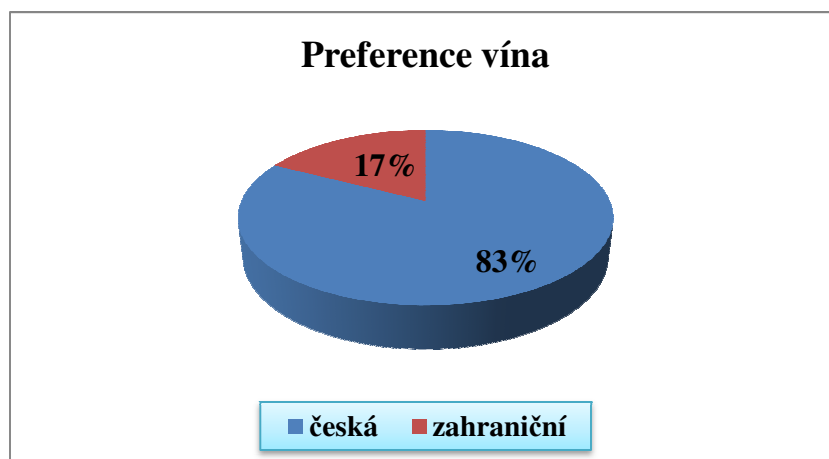
Tato otázka umožňovala opět více odpovědí, protože většina lidí nenakupuje víno pouze z jednoho zdroje. Skoro polovina dotázaných dává přednost vínu z vinotéky (153 respondentů) nebo vinného sklepa (150 respondentů), což zde na Slovensku není příliš

překvapivé. Ukázalo se také, že hodně lidí nepohrdne i vínem ze supermarketu, protože zde lze najít také kvalitní víno, nejen z různých moravských a českých vinařství, ale i ze zahraničí. Jinou odpověď zvolilo 77 respondentů, kde nejčastěji uvedli, že mají víno vlastní. Někteří lidé také napsali, že víno kupují na internetu nebo dostávají darem.

Otázka č. 10: Kolik jste ochotný/á dát za láhev vína?

V této otázce bylo cílem zjistit, jakou nejvyšší částku jsou lidé ochotni zaplatit za láhev vína. **Nejvyšší** zaznamenaná částka byla **2 999 Kč** a naopak **nejnižší** pouze **40 Kč**. I když se tyto částky od sebe hodně liší, rozptýl mezi jednotlivými odpověďmi tak velký nebyl. Nejčastěji se objevovala částka 200 Kč a průměrná hodnota ze všech odpovědí byla 377 Kč.

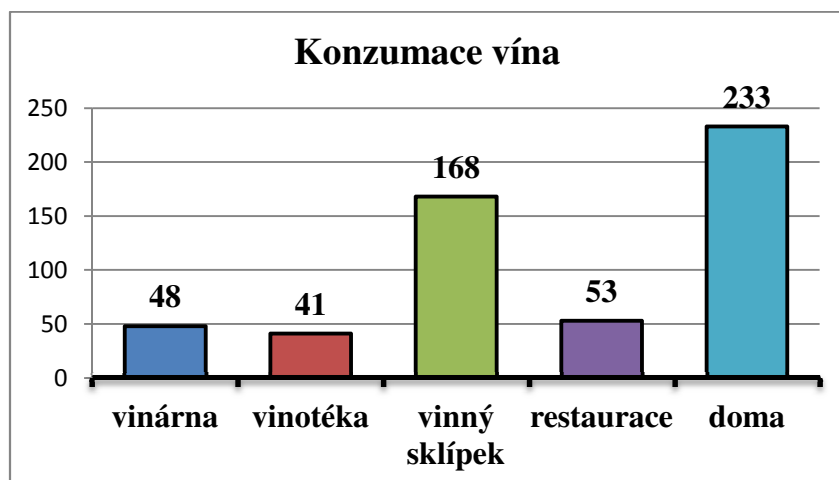
Otázka č. 11: Preferujete vína česká nebo zahraniční?



Graf č. 6.8 Vyjádření odpovědí na otázku č. 11 (vlastní zpracování)

Následující otázka ukázala, že Češi dávají přednost spíše tuzemským vínům. Konkrétně 83 % (289 respondentů) preferuje česká vína, respektive spíše moravská a zbylých 17 % (61 respondentů) má raději vína ze zahraničí.

Otázka č. 12: Kde nejčastěji konzumujete víno?



Graf č. 6.9 Vyjádření odpovědí na otázku č. 12 (vlastní zpracování)

Otázka týkající se místa konzumace vína umožňovala také volbu více odpovědí, které ukazují, že dvě nejčastější místa, kde lidé konzumují víno, jsou doma (233 respondentů) a ve vinném sklípku (168 respondentů). V restauraci konzumuje víno 53 dotazovaných, ve vinárně 48 respondentů a jako nejméně oblíbené místo, i když ne s příliš markantním rozdílem, je vinotéka, kde víno konzumuje 41 lidí.

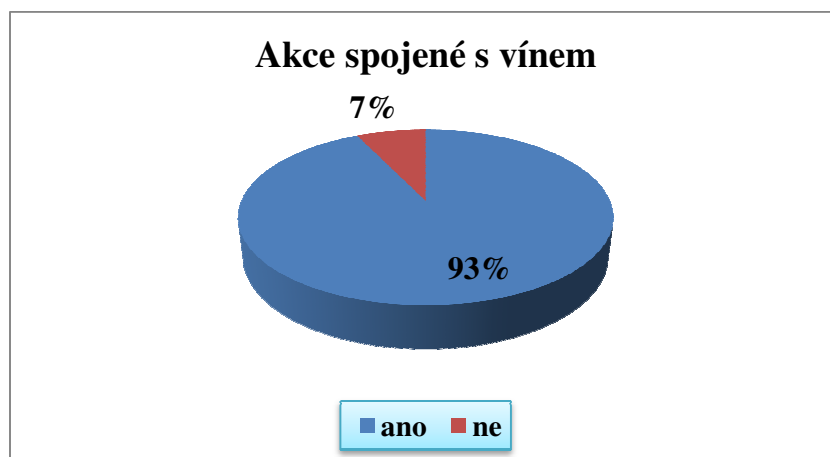
Otázka č. 13: Navštívili jste nebo navštěvujete vinné sklepy?



Graf č. 6.10 Vyjádření odpovědí na otázku č. 13 (vlastní zpracování)

Vinné sklepy navštívilo nebo navštěvuje 91 % (317 respondentů) a pouze 9 % (33 respondentů) ještě v žádném nebylo. Tento výsledek se dal očekávat, protože v místě kde průzkum proběhl, se nachází spousta vinných sklepů i sklípků, které můžou lidé navštívit po celý rok.

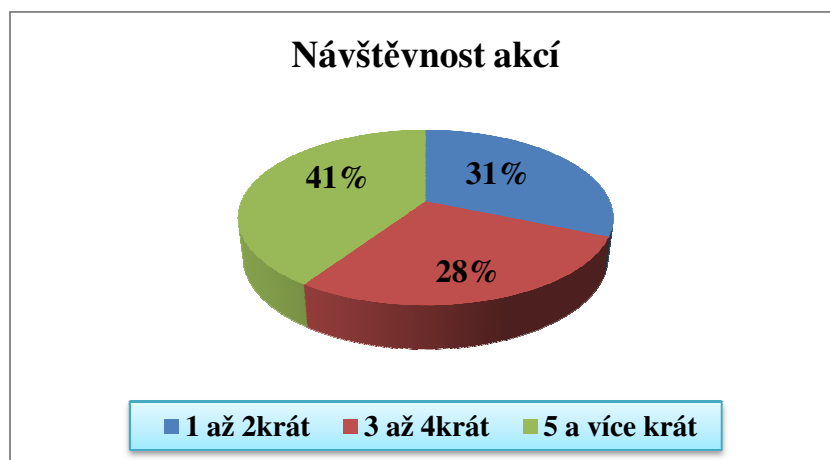
Otázka č. 14: Navštěvujete akce spojené s vínem?



Graf č. 6.11 Vyjádření odpovědí na otázku č. 14 (vlastní zpracování)

Tato otázka měla nejjednodušší výsledek. 93 % (325 respondentů) odpovědělo, že pravidelně navštěvují akce spojené s vínem a pouhých 7 % (25 respondentů) tyto akce nenavštěvuje. Důvodem, proč se na dané akce necházejí, bylo to, že jsou zde poprvé a pozval je někdo z jejich známých nebo zde byli jako řidiči a doprovod.

Otázka č. 15: Pokud ano, jak často (údaje jsou myšleny za rok)?



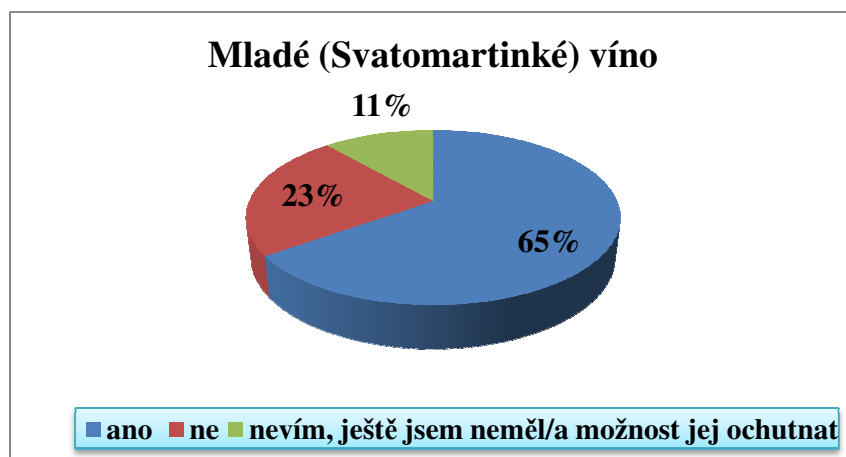
Graf č. 6.12 Vyjádření odpovědí na otázku č. 15 (vlastní zpracování)

Na tuto otázku odpovídalo pouze 325 lidí, kteří v předešlé otázce odpověděli, že navštěvují akce spojené s vínem. 41 % (132 respondentů) odpovědělo, že vinařské akce navštěvuje minimálně pětkrát ročně. Tříkrát až čtyřikrát zavítá na tyto akce 28 % (91 respondentů), a aspoň jednou nebo dvakrát 31 % (102 respondentů). Z těchto výsledků je patrné, že lidé tyto akce navštěvují hojně a často.

Otázka č. 16: Jak často konzumujete víno?

Tato otázka byla otevřená a pro většinu respondentů nejtěžší. Po dlouhém a svědomitém přemýšlení, napsalo nejvíce lidí, že víno konzumují průměrně jednou týdně. O něco méně dotazovaných přiznalo, že víno pijí každý den, což není tak zarážející zjištění, protože spousta doktorů takovou konzumaci (2 dcl denně) doporučuje. Další časový údaj, který napsalo větší množství lidí, byl jednou za měsíc. Mezi méně častými odpověďmi bylo jednou až dvakrát za rok.

Otázka č. 17: Máte rádi mladé (Svatomartinské) víno?



Graf č. 6.13 Vyjádření odpovědí na otázku č. 17 (vlastní zpracování)

Poslední otázka se týkala Svatomartinského vína. Více jak polovina, čili 65 % (228 respondentů) odpovědělo, že jim toto mladé víno chutná. Opačný názor mělo 23 % (82 respondentů) a zbylých 11 % (40 respondentů) zaujalo neutrální stanovisko, protože toto víno ještě neměli možnost ochutnat.

Shrnutí dotazníkového šetření

Dotazníkové šetření dopadlo dobře, zúčastnilo se ho celkem **350 lidí**, z čehož bylo **191 mužů** a **159 žen**. Průzkumu se zúčastnily všechny věkové kategorie, ale nejvíce byly zastoupeny kategorie **26 – 40** a **41 – 55**, ve kterých bylo shodně 97 respondentů. Výstav vín se nejvíce zúčastňovali lidé z místa konání akce a blízkého okolí, ale nechyběli zde ani takoví, kteří museli za akcí cestovat desítky až stovky kilometrů. U otázek o druhu vína se ukázalo, že nejvíce lidí má rádo **bílé polosuché víno** a většina z nich ochutnala nějaký speciální druh vína. Nejochutnávanější vína byla **ledová** a **slámová**, ale objevili se zde také vína **borůvková**, **pampelišková** či **kozičková**. Nejvíce lidí pak za tyto, ale i jiná vína dává průměrně **101 – 200 Kč** a to nejčastěji ve **vinotéce** nebo **vinném sklípku**. Těchto akcí se také zúčastnilo hodně vinařů, kteří poznamenali, že víno nenakupují, protože mají své vlastní. Více jak tři čtvrtiny

dotazovaných preferuje **tuzemská vína** a nejvyšší částku, kterou by byl jeden z respondentů ochoten dát za láhev vína, je **2 999 Kč**. Víno lidé nejčastěji konzumují doma nebo ve vinném sklípku, který také **91 %** dotazovaných navštívilo nebo pravidelně navštěvuje. Vinařské akce jsou hodně oblíbené, což dokazuje fakt, že **325** respondentů tyto akce pravidelně navštěvuje a **48 %** z nich, minimálně pětkrát ročně. Co se týče pravidelnosti konzumace vína, výsledky ukázaly, že lidé konzumují víno velmi často a velká část dotázaných dokonce **denně**. Poslední otázka dokázala, že Svatomartinské akce jsou mezi lidmi velmi oblíbené, jako i toto mladé víno.

Podle autora mají lidé víno velmi v oblibě, svědčí o tom i fakt, že je toto téma ve společnosti probíráno a jsou za ním ochotni cestovat i stovky kilometrů. Část dotazovaných byla nadšena zájmem mladší generace o vinařství. Ochota návštěvníků byla velmi překvapivá, ačkoliv se našli někteří, kteří odmítli dotazník vyplnit.

6.2. Strukturované rozhovory s organizátory vinařských akcí

Strukturované rozhovory s organizátory probíhaly pomocí předem připraveného dotazníku, který byl pro všechny stejný a obsahoval deset otázek. Tento průzkum byl proveden na pěti vinařských akcích. Jmenovitě to byly košt vína Jalubí, oblastní výstava vín Kunovice, košt vína Jarošov, den Velikonočních otevřených sklepů Bzenec a jako poslední akcí byla výstava vína v Rohatci. Všichni dotazovaní byli velmi ochotní a vždy si našli dostatek času na rozhovor.

Košť vína Jalubí

Datum konání této akce bylo 22. února 2014 v místním kulturním domě. Na akci se podílelo šest organizátorů, z nichž hlavním byl pan Antonín Jungman, s kterým byl také proveden strukturovaný rozhovor. Vstupné pro návštěvníky bylo 150 Kč, kdo chtěl, mohl si za 50 Kč dokoupit skleničku na víno s potiskem a za 30 Kč katalog vystavených vzorků vína. Celkem bylo vystaveno 802 vorků vína, které ještě před výstavou ochutnalo a ohodnotilo 80 členů komise, podle 20ti bodového systému. Oceněno bylo nejlépe bodované bílé a červené víno a také nejlepší víno z každé odrůdy. Vítězové dostali placky z keramiky. Náklady na akci se pohybují okolo 100 000 Kč.

1) Jak dlouho má tato akce tradici?

Tato akce probíhá již sedmým rokem.

2) Koná se akce pravidelně každý rok?

Ano, koná se každou poslední únorovou sobotu.

3) Jak dlouho trvá příprava této akce?

Příprava této akce trvá dva měsíce, z čehož tři týdny před samotnou akcí je příprava intenzivní. Tímto ale práce organizátorů nekončí a ještě zhruba 3 měsíce po skončení akce se vracejí poskytnuté vzorky, které dávají organizátoři ze svého vlastního vína a to rovným dílem.

4) Jak akci propagujete?

Akci propagujeme mailem přes vinařské obce, vinařský fond wineofczechrepublic, na sociální síti Facebook, v novinách Dobrý den s Kurýrem, Zlínský deník, v rádiích Kiss publikum a Čas.

5) Jaké jsou podmínky pro podílení se na akci?

Podmínkou podílení na této akci je být členem občanského sdružení a daný člověk musí vyrábět víno.

6) Kdo může přinášet vzorky?

Vzorky může přinášet každý, kdo poskytne zdarma dvakrát 0,75 l vína, které mu bude vráceno od organizátorů akce.

7) Podílí se na financování akce také sponzoři?

Hlavním sponzorem je společnost AQUA SYSTEM s.r.o. a jeho spolupracující firmy. Mediálním partnerem je deník Dobrý den s Kurýrem.

8) Čím na tuto akci přispívají?

Sponzoři přispívají pouze finančně.

9) Jaká je návštěvnost této akce?

Návštěvnost se pohybuje v rozmezí 450 až 500 lidí.

10) S jakými problémy se při organizování nejčastěji potýkáte?

Největším nepřítelem je čas a finance. Dalším problémem je sehnat potřebný počet degustátorů, a proto se všichni organizátoři zúčastňují i jiných degustací.

Oblastní výstava vín Kunovice

Tato akce probíhala 4. - 5. dubna 2014 v kunovickém kulturním domě. Akci pořádali PV Jalubí, KPV Míkovice a.s. a ČZS Kunovice. Hlavním organizátorem byl Antonín Jungman. Vstupné bylo 300 Kč včetně skleničky s potiskem a katalogu vystavených vín. Dalo se však také koupit vstupné na oba dny, které stálo 500 Kč. Celkem bylo vystaveno 811 vzorků, z čehož bylo 474 bílého a 337 červeného vína. Vzorky poskytli vinaři z 99 obcí

vinařské oblasti Morava. Víno bylo hodnoceno podle 100 bodového systému. Oceněny byly tři nejlépe bodované bílé a červené vína a také tři nejlepší vína z každé odrůdy. Vítězové obdrželi ručně vyrobené velké talíře a byli zveřejněni v médiích.

1) Jak dlouho má tato akce tradici?

Tato akce se koná první rok.

2) Koná se akce pravidelně každý rok?

Zatím ne a příští rok bude mít tato akce nejspíš obměnu.

3) Jak dlouho trvá příprava této akce?

Celkové přípravy trvají asi rok a zintenzivňují se zhruba měsíc před konáním akce.

4) Jak akci propagujete?

Akci propagujeme přes vinařské obce, vinařský fond wineofczechrepublic, na sociální síti Facebook, v novinách Dobrý den s Kurýrem, Zlínský deník a také plakáty v okolí místa konání.

5) Jaké jsou podmínky pro podílení se na akci?

Podmínkou je být členem jednoho ze spolků, který akcí pořádá.

6) Kdo může přinášet vzorky?

Vzorky může přinášet každý.

7) Podílí se na financování akce také sponzoři?

Hlavním sponzorem je společnost AQUA SYSTEM s.r.o. a jeho spolupracující firmy. Mediálním partnerem je deník Dobrý den s Kurýrem.

8) Čím na tuto akci přispívají?

Přispívají především penězi. Některé firmy se podílely tím, že za reklamy chtěli daleko méně peněz, než jsou jejich klasické ceny a jiné firmy dodali zboží, které se na akci prodávalo.

9) Jaká je návštěvnost této akce?

Návštěvnost byla okolo 150 lidí.

10) S jakými problémy se při organizování nejčastěji potýkáte?

Největším protivníkem je vždy čas, protože každý vinař není jenom vinař, všichni normálně chodí do práce a tyto košty většinou organizují ve svém volném čase, kterého nebylo vždy tolik, kolik bylo potřeba.

Košť vína Jarošov

Následující akce se konala 5. dubna 2014 v Jarošovském kulturním domě. Akci pořádali Vinaři Jarošov, občanské sdružení, ve spolupráci s Jarošovským občanským sdružením. Hlavním organizátorem byl pan Josef Mikulka. Vstupné bylo 150 Kč pro ženy, 200 Kč pro muže a kdo chtěl, mohl si koupit skleničku na víno s potiskem za 50 Kč a katalog vystavených vín za 30 Kč. Celkem bylo vystaveno 344 vzorků a to 219 bílých, 104 červených a 21 růžových vín. Pro hodnocení vín byl použit 20ti bodový systém a víno, které dosáhlo 18,5 a více, bylo oceněno diplomem. Další tři hodnocené kategorie byly za nejlepší bílé víno, červené víno a pět nejlépe hodnocených vín od jednoho vinaře.

1) Jak dlouho má tato akce tradici?

Jedná se o 7. ročník.

2) Koná se akce pravidelně každý rok?

Ano, tato akce se koná pravidelně již sedm let.

3) Jak dlouho trvá příprava této akce?

Přípravy probíhají již od půlky ledna.

4) Jak akci propagujete?

Propagace probíhá prostřednictvím vinařských obcí, přes vinařský web wineofczechrepublic, místním rozhlasem a plakáty. V minulých letech také v deníku Dobrý den s Kurýrem, ale tento rok ne, protože se množství návštěvníků nezměnilo a je tak akorát na naše prostory.

5) Jaké jsou podmínky pro podílení se na akci?

Podmínky nejsou žádné, na akci se může podílet každý.

6) Kdo může přinášet vzorky?

Vzorky zajišťují organizátoři a může je přinášet každý, kdo poskytne dvakrát 0,7 l vína. Toto množství mu bude vráceno po skončení akce a to z vlastních zdrojů organizátorů.

7) Podílí se na financování akce také sponzoři?

Ano, na této akci se podílí asi 38 sponzorů a většinou jsou to místní firmy.

8) Čím na tuto akci přispívají?

Přispívají pouze finančně a to 500 – 1000 Kč za stránku v katalogu vystavovaných vín.

9) Jaká je návštěvnost této akce?

Návštěvnost bývá okolo 300 lidí.

10) S jakými problémy se při organizování nejčastěji potýkáte?

Při organizování se potýkáme pouze s problémem nedostatku degustátorů, ale jiné problémy nemáme.

Den Velikonočních otevřených sklepů Bzenec

Dne 19. dubna 2014 si lidé mohli prohlédnout historické sklepy Zámeckého vinařství Bzenec, kde na ně čekala také degustace vín a „Velikonoční menu“, které zajistil Penzion Beta Bzenec. Vstup byl zdarma, ale vzorky k degustaci si museli návštěvníci zaplatit. Jednotlivé vzorky byly v rozmezí od 10 do 20 Kč a sklenička na víno stála 50 Kč. Na degustaci bylo připraveno dvacet vzorků, z toho 11 zaznamenalo úspěchy v nejprestižnější soutěži vín Salon vína ČR 2014 a 9 vín bylo z jejich archivního sklepa. Víno bylo možno ochutnat na třech degustačních stanovištích. Během prohlídky bylo také možno vidět video o Bzeneckém vinařství, sudy na kterých je vyobrazena historie českého národa a speciální místnost se studnou, obsahující víno, které nikdy nepřekročilo a nepřekročí její práh. Rozhovor byl proveden s obchodním a marketingovým ředitelem panem Mgr. Ivem Kaňovským.

1) Jak dlouho má tato akce tradici?

Tato akce se koná druhým rokem.

2) Koná se akce pravidelně každý rok?

Ano, pravidelně na Velikonoční sobotu.

3) Jak dlouho trvá příprava této akce?

Přípravy probíhají přibližně dva měsíce.

4) Jak akci propagujete?

Akci propagujeme na našich webových stránkách zameckevinarstvi.cz, na sociální síti Facebook, prostřednictvím portálu vineofczechrepublic, v novinách Dobrý den s Kurýrem a Hodonínské listy a také pomocí databáze našich zákazníků.

5) Jaké jsou podmínky pro podílení se na akci?

Na akci se podílí pouze 14 firemních zaměstnanců.

6) Kdo může přinášet vzorky?

Vzorky jsou pouze z naší firmy

7) Podílí se na financování akce také sponzoři?

Ne, celou akci si hradí firma sama.

8) Čím na tuto akci přispívají?

Tato otázka nebyla zodpovězena, jelikož akce je financována z vlastních zdrojů.

9) Jaká je návštěvnost této akce?

Návštěvnost je 500 – 700 lidí.

10) S jakými problémy se při organizování nejčastěji potýkáte?

Jediným a největším problémem je počasí, a to v tom smyslu, že když je hodně pěkně, tak lidé zvolí raději jinou aktivitu na čerstvém vzduchu, než v uzavřených sklepech.

Výstava vín Rohatec

Poslední akce proběhla 20. dubna 2014 v místním kulturním domě. Akci pořádala Základní organizace ČZS Rohatec. Hlavním organizátorem byl pan Ing. Jiří Trávníček. Vstupné bylo 200 Kč včetně skleničky s potiskem a katalogu vystavených vín. Vystaveno bylo celkem 732 vzorků, z toho 437 bílých a 295 červených a růžových. Pro hodnocení vín byl použit 100 bodový systém a oceněny byly čtyři kategorie. V první kategorii se oceňovalo nejlépe bodované červené a bílé víno a tyto dva vítězové byli odměněni diplomem, věcným darem a finanční odměnou 1 000 Kč. V druhé kategorii byli oceněni dva občané Rohatce, kteří získali nejvíce bodů za červené a bílé víno. Toto ocenění je označeno jako cena starosty obce a vítězové obdrží diplom a finanční odměnu 1 000 Kč. Další ocenění bylo za čtyři nejlépe bodovaná vína od jednoho vinaře. Vítěz získal diplom s podpisy předsedy senátu a parlamentu ČR a finanční odměnu 1 000 Kč. Poslední ocenění dostali vítězové jednotlivých odrůd, kteří byli za své prvenství odměněni diplomem a pohárem.

1) Jak dlouho má tato akce tradici?

Toto je již 53. ročník, ale v katalogu a veřejně je uváděno, že se jedná o ročník č. 52., protože první oblastní výstava nebyla započítána.

2) Koná se akce pravidelně každý rok?

Ano, pravidelně každou Velikonoční neděli.

3) Jak dlouho trvá příprava této akce?

Přípravy začínají již od října, kdy se každý měsíc konají schůzky, na kterých se stanovují jednotlivé úkoly. Intenzivnější přípravy začínají měsíc a půl před samotnou akcí, kdy schůzky probíhají každý týden.

4) Jak akci propagujete?

Na svých webových stránkách zahradkari-rohatec.cz a portálu wineofczechrepublic. Dále prostřednictvím vinařských obcí, které jsou v oblasti Podluží, v místních Rohateckých novinách a také v rádiu Český rozhlas Brno.

5) Jaké jsou podmínky pro podílení se na akci?

Na akci se může podílet každý, kdo má chuť pracovat.

6) Kdo může přinášet vzorky?

Vzorky může přinášet kdokoliv, soukromí vinaři i firmy.

7) Podílí se na financování akce také sponzoři?

Na akci přispívá asi 16 sponzorů a za splnění různých podmínek dostáváme odměnu od vinařského fondu. Dostáváme také podporu od obce.

8) Čím na tuto akci přispívají?

Sponzoři přispívají pouze finančně a to 500 Kč za jednu stranu v katalogu vystavených vín.

9) Jaká je návštěvnost této akce?

Návštěvnost akce bývá kolem 700 lidí. Největší návštěvnost okolo 850 lidí bývá na oblastní výstavě, která se zde koná zhruba každý osmý rok.

10) S jakými problémy se při organizování nejčastěji potýkáte?

Největší problémy jsou s vzorky, které se vracejí dotyčným vinařům a také s potřebným množstvím degustátorů.

Shrnutí strukturovaných rozhovorů s organizátory vinařských akcí

Povedlo se provést potřebný počet strukturovaných rozhovorů, všichni organizátoři byli velmi ochotní, sdílní a vždycky si našli dostatek času na rozhovor. Všechny akce se konají pravidelně **každý rok**, některé mají delší tradici, některé kratší. Přípravy se pohybují v rozmezí **2 – 3 měsíců**, jenom u oblastní výstavy v Kunovicích to bylo okolo jednoho roku, protože se jednalo o první ročník. **Propagace** bývá prostřednictvím vinařských obcí, webových portálů (wineofczechrepublic), tisku, rádií a plakátů. Na akci se může většinou podílet každý, což se týče i poskytování vzorků vína. Na akcích se podílí řada sponzorů, kteří přispívají hlavně finančně. Průměrně tyto akce **navštěvuje** okolo **pětiset lidí**. Největší **problém** při organizování bývá s **nedostatkem degustátorů a času**.

I když všechny akce probíhaly dobře, najdou se stále ještě mezery, které by se organizátoři mohli snažit odstranit. Hlavním problémem jsou prostory, které většinou

neodpovídají množství návštěvníků. Toto negativum je však velmi těžko odstranitelné a někdy i nemožné, protože obce nemají jiné prostory, kde by mohli tyto akce pořádat. Druhým problémem je, že víno nebývá podáváno v optimální teplotě, řešením by bylo zajištění chladicích boxů. Tímto způsobem vyřešili tento problém na výstavě vín v Rohatci.

Doporučením pro všechny organizátory, s již zmíněným problémem nedostatku organizátorů, je lepší spolupráce a vzájemná pomoc při degustacích. Na jarošovské akci, byla vína označena čísly, popisky na lahvích, tak i nápisem na zdi nad víny, které zobrazovaly, o jakou odrůdu se jedná. Tento způsob by autor doporučil na všech konaných výstavách vína, jelikož napomáhá k lepší orientaci návštěvníků při výběru. Ohledně vstupného, by bylo vhodné, nedělat rozdíly mezi muži a ženami. V neposlední řadě je možné zlepšit doprovodný program, který na všech akcích zajišťuje cimbálová muzika, o večerní diskotéku, jenž přiláká mladší generaci a zpestří zábavu té starší. Posledním doporučením, které by ocenil nejen autor, je zařazení zábavy ve formě tomboly, která by přinesla užitek návštěvníkům, ale i pořadatelům ve formě finančních prostředků z prodeje tombolových lístků.

7. Závěr

Bakalářská práce je rozdělena do sedmi kapitol. V první kapitole je uveden důvod výběru tématu a něco málo o vinařském cestovním ruchu. Druhá kapitola je zaměřena na metodu zpracování a cíl práce. Třetí kapitola se zmiňuje o cestovním ruchu obecně, jsou zde uvedeny základní pojmy, vývoj a typy cestovního ruchu. Poté se bakalářská práce zaměřuje již na dané téma. Čtvrtá kapitola popisuje vývoj vinařství v podmínkách České republiky. Tato kapitola má i šest podkapitol, které se této problematice týkají. Jedná se o vývoj vinařství a vinařský cestovní ruch, pěstování vína v ČR, rozdělení vín v ČR, faktory ovlivňující chuť a kvalitu vína, vinařský cestovní ruch ve světě a víno a zdraví. Pátá kapitola se věnuje vybrané vinařské oblasti, kterou je Slovácko, a také jsou zde zahrnuty akce spojené s vínem. Předposlední kapitola se věnuje praktické části, ve které je zahrnuto dotazníkové šetření a strukturované rozhovory s organizátory. Poslední, sedmá kapitola uzavírá bakalářskou práci.

Vinařská turistika je poměrně novým druhem cestovního ruchu, který si lidé rychle oblíbili a hojně se na něm účastní. V rámci vinařského cestovního ruchu začaly vznikat vinařské obce, různé instituce zabývající se vínem, ale zvýšil se i počet sklepů a sklípků. Také vinaři se dnes zaměřují více na kvalitu vína a užívání nových technologií, než v minulosti, což svědčí o značném potenciálu vinařství do budoucna.

Díky dotazníkovému šetření bylo zjištěno, že akce spojené s vínem jsou mezi lidmi velmi oblíbené, ale v této souvislosti bohužel neexistuje mnoho cestovních kanceláří a agentur, které by organizovaly zájezdy na tyto akce, proto lidé, kteří chtějí prožít nějaký vinařský zážitek, musí ujet desítky až tisíce kilometrů s vlastní organizací.

Vinařství v České republice si zaslouží propagaci nejen u nás, ale i v zahraničí. Blízké i vzdálené okolí by mělo být informováno o tom, že nynější doba českého vinařství je na vrcholu.

Touto bakalářskou prací autor získal nové poznatky a fakta nejen o vinařské turistice, ale i lokalitě, kde žije. Dopomohli mu k tomu zejména vinaři a organizátoři vinařských akcí, kteří rádi a hojně poskytli spoustu zajímavých a cenných informací.

Seznam použité literatury

a) Literární zdroje

- [1] BAKER, Helena. Slovácká vinařská podoblast. 1. vydání. Praha: Radix, 2008. ISBN: 978-80-86031-78-1
- [2] DROBNÁ, Daniela a Eva MORÁVKOVÁ. Cestovní ruch: Pro střední školy a pro veřejnost. Praha: Fortuna, 2004. ISBN 80-7168-901-7
- [3] DUDÁK, Vladislav. Putování vinařským krajem. 1. vyd. Praha: Práh, 2011. 247 s. ISBN: 978-80-7252-324-5
- [4] FORMÁČKOVÁ, Marie a Ladislav VENYŠ. Pijme víno! : pro zdraví a potěšení. 1. vyd. Praha: Evropský literární klub, 2010. 125 s. ISBN 978-80-86316-87-1
- [5] FORREST, Tom. Všechno co potřebujete vědět o víně. Praha: Ottovo nakladatelství, 2004. ISBN 80-7360-152-4
- [6] GAVLOVSKÝ, Emil. Teorie turismu: Geovědní a montánní turismus. Ostrava, 2002. Vysoká škola Báňská – technická univerzita, fakulta Hornicko-geologická
- [7] GROMBÍŘ, Jan. Průvodce sklepními uličkami jižní Moravy: za tajemstvím vinných sklepů po Moravských vinařských stezkách. 1. vyd. Brno: Nadace Partnerství, 2007. 252 s. ISBN: 978-80-239-9422-3
- [8] GROMBÍŘ, Jan. Za vinařskými zážitky Slovácko: turistický průvodce regionem. 1. vyd. Zlín: Centrála cestovního ruchu Východní Moravy, 2010. 100 s. ISBN 978-80-254-8725-9
- [9] HESKOVÁ, Marie et al. Cestovní ruch pro vyšší odborné školy a vysoké školy. 2. vyd. Praha: Fortuna, 2011. ISBN 80-7168-948-3
- [10] HŘEBÍČKOVÁ, Sylva a Jan ONDRÁČEK. Cykloturistika. Brno: Masarykova univerzita, 2007. ISBN 978-80-210-4443-2
- [11] INDROVÁ, Jarmila. Cestovní ruch: (základy). 2. vyd. přepracované. Praha: Oeconomica, 2009. 122 s. ISBN 978-80-245-1569-4.
- [12] JONES, Frank. Víno: Každý den sklenku pro zdraví. 1. vyd. Praha, 1998. 235 s. ISBN: 80-7176-756-5
- [13] KRAUS, Vilém. Pěstujeme révu vinnou. 1 vyd. Praha: Grada, 2003. 96 s. ISBN 80-247-0562-1
- [14] KUTTELVAŠER, Zdeněk. Abeceda vína. 1. vyd. Praha: Radix, 2003. 279 s. ISBN: 80-86031-43-8
- [15] MALÍK, Fedor. Ze života vína. 1. vyd. Pardubice: Filip Trend Publishing, c2003. 221 s. ISBN 80-86282-27-9

- [16] OLIVA, Petr. Bez vína se nedá žít, aneb, s Jožkou Šmukařem při víně, -o víně, -o víně v kuchyni. 1. Vyd. Brno: Nakladatelství Oliva, 2002. 139 s. ISBN
- [17] PÁSKOVÁ, Martina a Petr ZELENKA. Výkladový slovník cestovního ruchu. 1. vyd. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj, 2002. 448 s. ISBN 80-239-0152-4
- [18] PETRŮ, Zdenka. Základy ekonomiky cestovního ruchu. 2. vyd. Praha: Idea servis, 2007. ISBN 978-80-85970-55-5
- [19] RYGLOVÁ, Kateřina. Cestovní ruch. Ostrava: Key, 2009. ISBN 978-80-7418-28-6
- [20] STEVENSON, Tom. Víno. 1. Vyd. Praha: Ikar, 1998. 71 s. ISBN 80-7202-377-2
- [21] ŠAMÁNEK, Milan a Zuzana URBANOVÁ. Víno na zdraví. 1. vyd. Praha: Agentura Lucie, 2010. 169 s. ISBN: 978-80-87138-17-5
- [22] VYSTOUPIL, Jiří. Základy cestovního ruchu. 1. vyd. Brno: Masarykova univerzita, 2006. 119 s. ISBN 80-210-4167-6.
- [23] WAHLA, Arnošt. Obecná geografie cestovního ruchu. Mendelova univerzita v Brně, 2011. ISBN 978-80-7375-497-6
- [24] ZELENKA, Josef a Martina PÁSKOVÁ. Výkladový slovník cestovního ruchu. 2. vyd. Praha: Linde Praha, 2012. 768 s. ISBN 978-80-7201-880-2

b) internetové zdroje

- [25] Doktorka. *Vinařská turistika* [online]. 2011-05-17 [cit. 2014-02-12]. Dostupné z: <http://cestovani.doktorka.cz/vinarska-turistika/>
- [26] TOP vinařství. *TOP vinařství 2012* [online]. © 2012 [cit. 2014-02-12]. Dostupné z: http://topvinarstvi.cz/topvinarstvi_flash/
- [27] Místo jako značka. *Milovníci moravských a českých vín vybírají TOP vinařský cíl* [online]. 2013-09-19 [cit. 2014-02-12]. Dostupné z: <http://www.mistojakoznacka.cz/article/milovnici-moravskych-a-ceskych-vin-vybiraji-top-vinarsky-cil/125/1/0>
- [28] TOP vinařský cíl. *Konečné pořadí deseti nejlepších* [online]. © 2013 [cit. 2014-02-12]. Dostupné z: <http://www.topvinarskycil.cz/>
- [29] Galerie Rýnských ryzlinků. *Rozdělení vín v České republice* [online]. 2013-08-18 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://www.galerierr.info/rozvincr.pdf>
- [30] Vína z Moravy, vína z Čech. *Rozdělení vín dle barvy vína* [online]. © 2005-2013 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://www.wineofczechrepublic.cz/o-vine/rozdeleni-vin/3264-rozdeleni-vin-dle-barvy-vina.html>

- [31] Karmelitánské nakladatelství. *Rozdělení vín podle druhu a kvality* [online]. 2011-09-07 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://www.kna.cz/vina/rozdeleni-vin-podle-druhu-a-kvality.html>
- [32] Naše sklepy. *Rozdělení vín* [online]. © 2011 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://www.nasesklepy.cz/o-vinu/druhy-vin>
- [33] Bílé víno. *Zasněná vůně a symfonie chuti, to je aromatizované víno* [online]. © 2014 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://vino-bile.info/speciality/aromatizovane-vino/>
- [34] Znalec vín. *Likérové víno* [online]. © 2006-2014 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://www.znalecvin.cz/likerove-vino/>
- [35] Co je co. *dealkoholizované víno* [online]. ©1999-2014 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: http://www.cojeco.cz/index.php?detail=1&id_desc=390240&title=dealkoholizovan%E9%20v%E4dno&s_lang=2
- [36] Vinotéka Kurdějov. *Perlivé víno* [online]. © 2013 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://www.vinotekakurdejov.cz/vse-o-vine/slovník-vinarskych-pojmu/perlive-vino/>
- [37] Moravia vitis. *Jakosti a druhy vína* [online]. © 2004-2011 [cit. 2014-02-17]. Dostupné z: <http://www.moraviavitis.cz/index.php?UrlQuery=43>
- [38] O víně. *Klimatické podmínky pro pěstování révy vinné* [online]. 2008-06-13 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z: http://www.ovine.cz/web/structure/o-vecech-okolo-14.html?do%5BloadData%5D=1&itemKey=cz_354
- [39] Vinařské potřeby. *Poškození hroznů slunečním zářením a vysokými teplotami* [online]. © 2012 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z: <http://www.vinarskepotreby.cz/poskozeni-hroznu-slunecnim-zarenim-vysokymi-teplotami/>
- [40] Gastro news. *Vliv složení půdy a charakteru podloží na kvalitu vína* [online]. 2003-03-12 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z: <http://restaurace-hotely.gastronews.cz/vliv-slozeni-pudy-a-charakteru-podlozi-na-kvalitu-vina>
- [41] Vebrovo, exkurze po oblastech mých zájmů. *Pěstování vinné révy* [online]. © 2008 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z: <http://vebr.webnode.cz/o-vine/pestovani-vinne-revy/>
- [42] ireceptář. *Ochrana vinné révy proti chorobám: plíseň, padlí, mozaika* [online]. 2010-07-13 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z: <http://www.ireceptar.cz/zahrada/choroby-a-skudci/ochrana-vinne-revy-proti-chorobam-plisen-padli-mozaika/>
- [43] Projekty SIPVZ. *Sklízení vína na vinici* [online]. 2006-10-26 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z: <http://projektysipvz.gytool.cz/ProjektySIPVZ/Default.aspx?uid=585>

- [44] Vinařství Zapletal Valtice. *Vinařství – technologie zpracování, odrůdy* [online]. © 2009 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z:
<http://www.vino-valtice-zapletal.net/vinarstvi-technologie-zpracovani/>
- [45] Projekty SIPVZ. *Přehled základních procedur úpravy moštu* [online]. 2006-10-26 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z:
<http://projektycipvz.gytool.cz/ProjektySIPVZ/Default.aspx?uid=588>
- [46] Wine. *Školení vína* [online]. 2001-02-20 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z:
<http://www.wine.cz/obzor/1993/1993-2skol.htm>
- [47] Víno mistr. *Zrání a stačení vína* [online]. © 2011 - 2013 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z:
<http://www.vinomistr.cz/vinomistr/5-NECO-VICE-O-VINE/55-ZRANI-A-STACENI-VINA>
- [48] Co je co. *Scelování vína* [online]. 200-03-14 [cit. 2014-02-25]. Dostupné z:
http://www.cojeco.cz/index.php?detail=1&s_lang=2&id_desc=84919&title=scelov%EDna
- [49] Místo jako značka. *Světová vinařská turistika – lídrem je Austrálie* [online]. 2012-08-08 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z:
<http://www.mistojakoznacka.cz/article/svetova-vinarska-turistika-lidrem-je-australie/88/7/0>
- [50] Ihned. *10 nejzajímavějších vinařských oblastí na světě* [online]. 2011-03-23 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z:
<http://life.ihned.cz/c1-51329680-10-nejzajimavejsich-vinarskych-oblasti-na-svete>
- [51] Baker's gustibus. *Vinařský region Burgundsko* [online]. © 2011 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.gustibus.cz/burgundsko-region.html>
- [52] Baker's gustibus. *Vinařský region Champagne* [online]. © 2011 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.gustibus.cz/champagne-region.html>
- [53] Topzine. *Poznejte vinařské oblasti Itálie a jejich typická vína* [online]. 2011-05-01 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z:
<http://www.topzine.cz/poznejte-vinarske-oblasti-italie-a-jejich-typicka-vina-2>
- [54] Wine world. *Víno z Francie - Bordeaux, Bourgogne, Champagne,...* [online]. © 2011 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.wineworld.cz/o-oblastech/francie/>
- [55] Baker's gustibus. *Vinařský region Mosela a Porýní* [online]. © 2011 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.gustibus.cz/mosela-poryni-region.html>
- [56] Země vína. *USA – California* [online]. [cit. 2014-03-02]. Dostupné z:
<http://www.zemevina.cz/usa-california-c-17.html>
- [57] Víno italiano. *Piemonte - nejprestižnější region* [online]. [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.vino-italiano.cz/informace/o-italii/piemonte-nejprestiznejsi-region/>

- [58] Dobrá vinotéka. *Itálie - vinařský region Piedmont (Piemont)* [online]. © 2007-2014 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.dobra-vinoteka.cz/italie-piemont.php>
- [59] Wine world. *Ohnivá vína ze Španělska* [online]. © 2011 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.wineworld.cz/o-oblastech/spanelsko/>
- [60] Wine world. *Australské víno a jeho odrůdy* [online]. © 2011 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.wineworld.cz/o-oblastech/australie/>
- [61] E-vinice. *Australská vína a vinařské oblasti Austrálie* [online]. © 2009 - 2014 [cit. 2014-03-02]. Dostupné z: <http://www.evinice.cz/o-vine/australska-vina-a-vinarstvi>
- [62] Víno a zdraví. *Víno jako lék – vliv vína na lidské orgány* [online]. © 2003 - 2004 [cit. 2014-03-12]. Dostupné z: http://www.vinoazdravi.cz/index.php?soubor=vliv_vina_na_lidske_organy
- [63] Czech Specials. *Víno a vinařská turistika v České republice* [online]. 2011-09-30 [cit. 2014-03-15]. Dostupné z: <http://www.czechspecials.cz/aktuality/vino-a-vinarska-turistika-v-ceske-republice/>
- [64] Slovácké slavnosti vína a otevřených památek. o *akci* [online]. © 2005 - 2013 [cit. 2014-04-03]. Dostupné z: <http://www.slavnostivinauh.cz/o-akci>
- [65] Atlas Česka. *Křest Svatomartinských vín v Uherském Hradišti* [online]. © 2007 - 2014 [cit. 2014-04-03]. Dostupné z: <http://www.kalendarakci.atlasceska.cz/krest-svatomartinskych-vin-v-uherskem-hradisti-7436/>

Seznam zkratek

ČR – Česká republika

CR – cestovní ruch

př. n. l. – před našim letopočtem

ha – hektary

g/l – gram na litr

obj. – objem

°NM – stupeň normalizovaného moštoměru, kdy jeden stupeň představuje jeden kilogram cukru ve 100 litrech hroznového moštu

SZPI – Státní zemědělskou a potravinářskou inspekci

t/ha – tuna na hektar

MPa – megapascal

s. o. – stanová oblast

UV-B – ultrafialové záření

mm - milimetr

AVA – schválené vinařské oblasti z anglického Approved Viticultural Areas

mil – milion

DO – označení původu z anglického Denominacion de Origen

kJ – kilojoule

PV – přátelé vína

KPV – klub přátel vína

ČZS – Český zahrádkářský svaz

km – kilometr

dcl – decilitr

Seznam obrázků

Obrázek č. 4.1 Mapa vinařských oblastí v České republice

(Zdroj: http://web2.mendelu.cz/af_291_projekty2/vseo/stranka.php?kod=777)

Obrázek č. 4.2 Sluneční úžeh révy

(Zdroj:

<http://www.vinarskepotreby.cz/poskozeni-hroznu-slunecnim-zarenim-vysokymi-teplotami>)

Obrázek č. 4.3 Sluneční spála révy

(Zdroj:

<http://www.vinarskepotreby.cz/poskozeni-hroznu-slunecnim-zarenim-vysokymi-teplotami>)

Seznam tabulek

Tabulka č. 4.1 Vinohradnictví a vinařství v České republice

(Zdroj: BAKER, Helena. Slovácká vinařská podoblast. 1. vydání. Praha: Radix, 2008. Str. 6
ISBN: 978-80-86031-78-1)

Seznam grafů

Graf č. 4.1 Vliv konzumace vína na lidské zdraví

Graf č. 5.1 Zastoupení hlavních odrůd (v ha) pěstovaných ve slovácké podoblasti

Graf č. 6.1 Vyjádření odpovědí na otázku č. 2

Graf č. 6.2 Vyjádření odpovědí na otázku č. 4

Graf č. 6.3 Vyjádření odpovědí na otázku č. 5

Graf č. 6.4 Vyjádření odpovědí na otázku č. 6

Graf č. 6.5 Vyjádření odpovědí na otázku č. 7

Graf č. 6.6 Vyjádření odpovědí na otázku č. 8

Graf č. 6.7 Vyjádření odpovědí na otázku č. 9

Graf č. 6.8 Vyjádření odpovědí na otázku č. 11

Graf č. 6.9 Vyjádření odpovědí na otázku č. 12

Graf č. 6.10 Vyjádření odpovědí na otázku č. 13

Graf č. 6.11 Vyjádření odpovědí na otázku č. 14

Graf č. 6.12 Vyjádření odpovědí na otázku č. 15

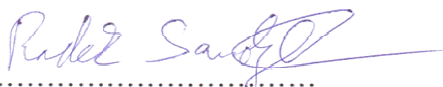
Graf č. 6.13 Vyjádření odpovědí na otázku č. 17

Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Prohlašuji, že

- jsem byl(a) seznámen(a) s tím, že na mou diplomovou (bakalářskou) práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, diplomovou (bakalářskou) práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že diplomová (bakalářská) práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB-TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího diplomové (bakalářské) práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o diplomové (bakalářské) práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, diplomovou (bakalářskou) práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Uherském Hradišti dne 9. května 2014



Radek Samohýl

Seznam příloh

Příloha č. 1 Dotazník (vlastní zpracování)

Příloha č. 2 Vinařské stezky

Příloha č. 1 Dotazník

Dobrý den,

Věnujte prosím několik minut svého času vyplněním následujícího dotazníku. Jsem student 3. ročníku VŠB-TU Ostrava a momentálně pracuji na své bakalářské práci na téma Vinařský cestovní ruch v České republice. Dotazník je zcela anonymní.

1) Jaké je Vaše pohlaví?

- a. muž
- b. žena

2) Kolik je Vám let?

- a. do 25 let
- b. 26-40
- c. 41-55
- d. 56-65
- e. 66 a více

3) Město Vašeho trvalého bydliště?

4) Jaké preferujete víno?

- a. bílé
- b. červené
- c. růžové

5) Máte raději víno?

- a. suché
- b. polosuché
- c. poloslané
- d. sladké

6) Ochutnali jste nějaký speciální druh vína?

- a. ano
- b. ne

7) Pokud ano, jaké?

- a. Ledové
- b. Slámové
- c. Výběr z cibéb
- d. Botrytický výběr
- e. Barrique

f. Jiné (Vaše odpověď)

8) V jaké cenové kategorii víno?

- a. 0-100
- b. 101-200
- c. 201 a více

9) Kde nakupujete víno?

- a. supermarket
- b. kinotéka
- c. vinný sklípek
- d. jiné (Vaše odpověď)

10) Kolik jste maximálně ochotný/á dát za láhev vína?

11) Preferujete vína česká nebo zahraniční?

12) Kde nejčastěji nakupujete víno?

- a. vinárna
- b. vinotéka
- c. vinný sklípek
- d. restaurace
- e. doma

13) Navštívili jste nebo navštěvujete vinné sklepy?

- a. ano
- b. ne

14) Navštěvujete akce spojené s vínem?

- a. ano
- b. ne

15) Pokud ano, jak často (údaje jsou myšleny za rok)?

- a. 1-2
- b. 3-4
- c. 5 a více

16) Jak často konzumujete víno?

17) Máte rádi mladé (Svatomartinské) víno?

- a. ano
- b. ne
- c. nevím, ještě jsem neměl/a možnost jej ochutnat

Příloha č. 2 Vinařské stezky

Nápad zřídit vinařské stezky vznikl v roce 1998 z iniciativy Sdružení vinařských obcí jižní Moravy společně s nadací Partnerství. Cílem projektu je přiblížit veřejnosti méně známé cesty jednotlivých regionů, které by umožnily turistům nejen poznání zajímavých lokalit, ale nabídly by jim i zastávky při ochutnávce moravských vín v jednotlivých vinných oblastech.

Jedná se o tematické stezky, pro které je charakteristická zábava spojená s výletem na kole a degustací vína ve vinných sklípčích, které se nachází podél těchto stezek. Motivací pro návštěvníky se tak stává poznávání způsobů pěstování vína a nákup archivních i nových vín. Vinné stezky bývají součástí incentivního cestovního ruchu. V České republice (přesněji v typické zemi pěstování vína – Moravě) byly zatím vybudovány mimo jiné následující vinařské stezky: Bzenecká vinařská stezka, Kyjovská vinařská stezka, Mikulovská vinařská stezka, Moravská vinařská stezka, Mutěnická vinařská stezka, stezka Petra Bezruče, Strážnická vinařská stezka, Uherskohradišťská stezka, Velkopavlovická vinařská stezka, vinařská stezka Podluží, Znojemská vinařská stezka.

Moravská vinná stezka spojuje slováckou metropoli Uherské Hradiště se starobyklým Znojmem. Na její trase leží 70 vinařských obcí, desítka chráněných přírodních lokalit i významné architektonické památky. Na zdolávání trasy téměř třísetkilometrové Moravské stezky je potřeba několik dní. Cyklojízdy při příležitosti otevírání a zavírání sezony na stezkách se účastní stovky cyklistů z celé republiky jako například jarní a podzimní akce – Na kole vinohrady Uherskohradišťska, oblíbenými akcemi jsou tematické výlety Giro di vino a tour de burčák.

Vinařské stezky na Slovácku

- **Uherskohradišťská vinařská stezka (75 km)** – jen mírně zvlněnou pahorkatinou, po poklidných silnicích a cyklostezkách vede část trasy jako stvořená pro celodenní rodinný výlet. Na své si přijdou milovníci vína, lidové architektury i historických a přírodních památek. Ze slovácké metropole směrem na jih se vydává trasa po klidné a bezpečné cyklostezce v blízkosti řeky Moravy. Na rozcestí u Kostelan můžeme pokračovat pohodovou jízdou podél řeky a vinicemi do Polešovic ne se vydat na jih do Ostrožské Nové Vsi s vyhlášenými lázněmi, půjčovnou loděk a přírodním koupalištěm. Z Ostrožské Lhoty na východ vede cesta okrajem Dolňácka, oblasti bohaté historie a svěbytného folklóru.

Trasa této stezky vede z Uherského Hradiště, kde také končí. Jde o okruh, do kterého spadají města Kostelany nad Moravou, Ostrožská nová Ves, Ostrožská Lhota, Hluk, Dolní Němčí, Vlčnov a Veletiny.

- **Na kole vinohrady Uherskohradištska** – vždy na jaře a na podzim otevírá a zavírá cyklistickou sezonu v regionu akce Na kole vinohrady Uherskohradištska. Oficiální start, kdy cyklisté obdrží startovní balíček (obsahuje např. mapu, volné vstupy do vybraných historických památek, koštovku na víno, po přijetí do cíle i vzorek vína), je v Uherském Hradišti a v Uherském Brodě. Na výběr mají cyklisté ze čtyř tras (trasy jsou tipem na výlety kdykoliv v sezoně). První trasou je Stezka rulandského bílého, která je dlouhá 45 km. Na této stezce poznáme nejsevernější položené vinice na Moravě i prastarou burgundskou odrůdu vonící po lískových oříškách nebo chlebové kůrce, kterou do Čech přivezl císař a král Karel IV. Rulandské bílé je typickým vínem severní části slovácké vinařské podoblasti a díky jedinečné poloze je zdejší „burgunda“ plným a extraktivním mokem, který nepostrádá osvěžující kyselinu. Trasa vede z Uherského Hradiště přes Staré Město, Zlechov, Tupesy, Velehrad, Modrá, Jalubí, Traplice, Kudlovice, Babice, Baťův kanál, pak opět do Starého Města a Uherského hradiště. Druhou trasou je Stezka muškátu moravského vedoucí z Uherského Hradiště přes Nedakonice, Polešovice, kde došlo, ve šlechtitelské stanici, ke zkřížení Muškátu Ottonel a Prachttraube a tak u nás vznikl Muškát moravský, Vážany, Tučapy, Boršice, Zlechova, Staré Město zpět do Uherského Hradiště. Třetí stezkou je Stezka Blatnického roháče. Název je od vína „Blatnický roháč“ jež je směsí odrůd Ryzlink rýnský, Sylvánské zelené a Rulandské bílé. Stezka za historickými památkami a kořeny tohoto lahodného moravského vína vede Jihovýchodně od Uherského Hradiště. Vede přes obce a města, jako jsou Hluk, Blatnička, Blatnice pod Svatým Antonínem, Uherský Ostroh, Ostrožská nová Ves. Její počátek i konec je v městě Uherské Hradiště. Čtvrtou a poslední trasou je Stezka za historií a vínem, jedná se o rodinnou trasu dlouhou 25 km. Na této trase projíždíme místy Modrá (Archeoskanzen), Velehrad (bazilika), Tupesy (Muzeum Tupeské keramiky), Břestek, Buchlovice (Muzeum Podhradí, zámecký park), Staré Město a v neposlední řadě je to opět město Uherské Hradiště.
- **Vinařská stezka Podlužím** (115 km) – široce rozkročená rovinami úrodného kraje vede vinařská stezka Podlužím. Pestrá tras střídá silnici s malebnými úseky mezi vinicemi, chladivou cestu na břehu rybníka i vítaný stín či závětrří lesní Doubravy.

Pohostinné vinaře a lahodné víno najdeme na Podluží téměř všude; v prušaneckých Nechorách nebo mikuleckých Búdách poznáte i živé vinařské společenství a ojedinělé ukázky lidové sklepní architektury. Jižní část stezky, která začíná v Břeclavi, představí dvě významná slovanská sídliště Pohansko a Valy u Mikulčic, severní okraj vinařské stezky Podlužím dosahuje až na Slovácko.

- **Mutěnická vinařská stezka** (65 km) – dobře sjízdná a nenáročná trasa vede většinou po zpevněných polních cestách. Jízda kultivovanou krajinou, zelení remízků, sadů a vinic nabízí zajímavou cyklistiku a prvotřídní vinařské zážitky. Mutěnická sklepní kolonie Pod búdama a milotické Šidleny jsou místy znamenitých vinařů i typickou ukázkou sklepních staveb na Slovácku. Půvab Mutěnické vinařské stezky oceníte zvláště na podzim. Barevnost přírody se snoubí s barvami krojů při hodech, vinobraní a lidových slavnostech, sklepní uličky ožívají prací vinařů a vůní burčáku.
- **Bzenecká vinařská stezka** (26 km) – nejkratší vinařská stezka kopíruje hranici oblasti většinou po silnicích III. Třídy, zpevněné terénní úseky v nejvyšších bodech stezky nabízejí široký výhled do krajiny. Ozdobou pestrého okruhu, který doplňuje páteřní Moravská vinná stezka, jsou ukázky lidové venkovské architektury a návštěva tradičního vinařského centra oblasti protkaného sklepními uličkami. Královské město Bzenec, které oslaví v roce 2015 milénium své existence, dalo moravskému vinařství proslulou Bzeneckou lipku s vůní květu tisícileté lípy, kterou můžeme spatřit v zámeckém parku. Významnou památkou města je židovský hřbitov středověkého původu s nejstaršími dochovanými náhrobky z konce 17. Století.
- **Strážnická vinařská stezka** (101 km) – klikatá, více než stokilometrová trasa pokrývá rozsáhlé území, jehož západní hranici tvoří Bzenec a rohatec, na východě dosahuje až k vinorodým stráním Bílých Karpat. Vzhledem k délce stezky a bohaté nabídce vinařských i kulturních zážitků na trase, zabere zdolávání celé Strážnické vinařské stezky nejméně dva dny. Starobylá Strážnice s muzeem přírodě, Slovácký Slavín v Kněždubě a barokní sklepy ze 16. století v Petrově-Plžích jsou pouze nejznámějšími lokalitami na stezce. Těch méně známých, ale stejně zajímavých míst najdeme při putování po Strážnické vinařské stezce desítky.
- **Kyjovská vinařská stezka** (85 km) – délkou a profilem je trasa stezky výzvou pro zdatné cyklistické harcovníky, biologickou hodnotou krajiny je lahůdkou pro milovníky přírody. Je zde mírně zvlněný terén Kyjovské pahorkatiny, strmá stoupání a parádní sjezdy v podhůří Chřibů i členité úseky okrajem přírodního parku Ždánický

les. Trasa netvoří uzavřený okruh, svým průběhem spíše kopíruje ráz krajiny a několika větvemi navazuje na stezky procházející sousedícími oblastmi – Bzeneckou, Velkopavlovickou a Mutěnickou. Charakter stezky vystihuje její barevné značení. Ať se na její trasu vydáme odkudkoliv, po celé cestě nás bude provázet zelená barva lesů, vinic, sadů, polí a luk.

Zdroj: BAKER, Helena. Slovácká vinařská podoblast. 1. vydání. Praha: Radix, 2008. ISBN: 978-80-86031-78-1

GROMBÍŘ, Jan. Za vinařskými zážitky Slovácko: turistický průvodce regionem. 1. vyd. Zlín: Centrála cestovního ruchu Východní Moravy, 2010. 100 s. ISBN 978-80-254-8725-9